หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

สาขา ความต้องการและการตรวจสอบภายใน ด้วยระบบ GMP and HACCP

(Requirements and Implementation Audit form GMP and HACCP System)

รหัสหลักสูตร ๑๕๒๐๐๓๒๕๗๐๑๐๑

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอ่างทอง กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

๑. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และสามารถปฏิบัติงานได้ ดังนี้

๑.๑ เข้าใจระบบ GMP and HACCP และอธิบายความหมายได้

๑.๒ สามารถดำเนินงานตามระบบ GMP and HACCP ได้

๑.๓ สามารถผลิตอาหารที่ปลอดภัย ได้รับการยอมรับและไว้วางใจจากผู้บริโภค

๑.๔ ลดต้นทุนในกระบวนการผลิต

๒. ระยะเวลาการฝึกอบรม

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เป็นเวลา ๓๐ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป

๓.๒ มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ความต้องการและการตรวจสอบภายใน ด้วยระบบ GMP and HACCP

ชื่อย่อ : วพร. ความต้องการและการตรวจสอบภายใน ด้วยระบบ GMP and HACCP

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาการฝึกทั้งหมด

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑๕๒๕๗๓๐๑๐๑	ระบบGMP	๒	
๑๕๒๕๗๓๐๑๐๒	ข้อกำหนดของ GMP	๑	
๑๕๒๕๗๓๐๑๐๓	ประโยชน์ของ GMP	๑	
๑๕๒๕๗๓๐๑๐๔	การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมตามระบบ GMP	๒	๒
๑๕๒๕๗๓๐๑๐๕	ระบบ HACCP	๑	
๑๕๒๕๗๓๐๑๐๖	หลักการของระบบ HACCP	๑	๒
๑๕๒๕๗๓๐๑๐๗	ประโยชน์ของการใช้ระบบ HACCP	๑	
๑๕๒๕๗๓๐๑๐๘	การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมตามระบบ HACCP	๒	๒
๑๕๒๕๗๓๐๑๐๙	การวางแผนการทำงานระบบ GMP และ HACCP	๑	๒
๑๕๒๕๗๓๐๑๑๐	การทำงานเป็นทีม	๒	๑
๑๕๒๕๗๓๐๑๑๑	ทัศนคติ และพฤติกรรมในการทำงาน	๑	๑
๑๕๒๕๗๓๐๑๑๒	การเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน	๒	๑
๑๕๒๕๗๓๐๑๑๓	การบริหารเวลาอย่างมีประสิทธิภาพ	๑	๑
๑๕๒๕๗๓๐๑๑๔	การประเมินผลการฝึก		
		๑๘	๑๒
	รวม	๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๑๕๒๕๗๓๐๑๐๑ **ระบบ GMP** **(๒ : ๐)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เข้าใจและอธิบายความหมายของระบบ GMP

๒. เข้าใจและตระหนักถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

๓. เข้าใจและสามารถแยกประเภทของระบบ GMP ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ในการผลิตอาหาร ข้อกำหนดในการผลิต และการควบคุมให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และสามารถทำให้อาหารที่ผลิตออกมาปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่ทำให้อาหารเป็นอันตราย เป็นพิษ หรือเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๑๕๒๕๗๓๐๑๐๒ **ข้อกำหนดของ GMP** **(๑ : ๐)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. ผู้ผลิต/พนักงานรู้ และเข้าใจข้อกำหนดของระบบ GMP

๒.ผู้ ผลิต/พนักงานรู้ และเข้าใจในกระบวนการตามข้อกำหนดของระบบ GMP

๓. ผู้ผลิต/พนักงานรู้ และเข้าใจในการปฏิบัติตัวที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบ GMP

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ GMP รู้ และเข้าใจในกระบวนการตามข้อกำหนดของระบบ GMP รู้ และเข้าใจในการปฏิบัติตัวที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบ GMP โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

๑๕๒๕๗๓๐๑๐๓ **ประโยชน์ของระบบ GMP** (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. ผู้ผลิต/พนักงาน มีความตระหนักในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย และมีคุณภาพ

๒. ผู้ผลิต/พนักงาน สามารถผลิตอาหารได้ตามมาตรฐานความสะอาด และถูกสุขลักษณะของโรงงาน และมีความปลอดภัยในระหว่างปฏิบัติงาน ลดต้นทุนการผลิต

๓. ผู้ผลิต/พนักงานปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง และสร้างทัศนคติที่ดีในการรู้ปฏิบัติงาน

๔. เกิดความคล่องตัวในการจัดการ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงาน

คำอธิบายรายวิชา

ผู้ผลิต/พนักงาน มีความตระหนักในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย และมีคุณภาพ สามารถผลิตอาหารได้ตามมาตรฐานความสะอาด และถูกสุขลักษณะของโรงงาน และมีความปลอดภัยในระหว่างปฏิบัติงาน ลดต้นทุนการผลิต ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง และสร้างทัศนคติที่ดีในการรู้ปฏิบัติงาน ส่งผลให้เกิดความคล่องตัวในการจัดการ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงาน

๑๕๒๕๗๓๐๑๐๔ **การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมตามระบบ GMP** (๒ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. ผู้ผลิต/พนักงาน สามารถคาดการณ์วิเคราะห์อันตรายที่จะเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต และป้องกันหรือหลีกเลี่ยนไม่ให้เกิดอันตรายได้

๒. ผู้ผลิต/พนักงาน สามารถแยกแยะจุดวิกฤติได้ และหาทางแก้ไขจุดวิกฤติให้คลี่คลายได้

คำอธิบายรายวิชา

ผู้ผลิต/พนักงาน สามารถคาดการณ์วิเคราะห์อันตรายที่จะเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต และป้องกันหรือหลีกเลี่ยนไม่ให้เกิดอันตรายในอนาคตได้ สามารถแยกแยะจุดวิกฤติได้ และหาทางแก้ไขจุดวิกฤติให้คลี่คลายหรือลดความเสี่ยงที่ผลทำให้เกิดความเสียหายต่อสถานประกอบการ หรือผู้บริโภคได้

ฝึกปฏิบัติ การวิวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมตามระบบ GMP

๑๕๒๕๗๓๐๑๐๕ **ระบบ HACCP** (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. ผู้ผลิต/พนักงาน เข้าใจและอธิบายความหมายของระบบ HACCP

๒. ผู้ผลิต/พนักงาน เข้าใจและตระหนักถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

๓. ผู้ผลิต/พนักงาน เข้าใจมาตรฐานการผลิต และมาตรการป้องกันอันตรายที่ผู้บริโภคอาจได้รับจากการบริโภคอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับระบบ HACCP และการนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร นึกถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค มีกระบวนการผลิตที่มีมาตรฐาน และมาตรการป้องกันอันตรายที่ผู้บริโภคอาจได้รับจากการบริโภคอาหาร

๑๕๒๕๗๓๐๑๐๖ **หลักการของระบบ HACCP** (๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. ผู้ผลิต/พนักงาน เข้าใจ และมีมาตรการควบคุมการผลิตอาหารเป็นอาหารปลอดภัย

๒. ผู้ผลิต/พนักงาน เข้าใจ และสามารถนำแนวทางของระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างความมั่นใจในอุตสาหกรรมอาหารทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับมาตรการควบคุมการผลิตอาหารเป็นอาหารปลอดภัย และสามารถนำแนวทางของระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างความมั่นใจในอุตสาหกรรมอาหารทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค โดยครอบคลุมถึงการป้องกันปัญหาจากอันตรายทางชีวภาพ อันตรายจากสารเคมี และอันตรายทางกายภาพหรือสิ่งแปลกปลอมต่างในอาหารที่ผลิต

ฝึกปฏิบัติการระดมสมองผลิตอาหารปลอดภัย และการป้องกันปัญหาอันตรายที่จะเกิดจากกระบวนการผลิตที่ไม่ได้มีมาตรการควบคุม

๑๕๒๕๗๓๐๑๐๗ **ประโยชน์ของการใช้ระบบ HACCP** (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. พฤติกรรมผู้ผลิต/พนักงาน มีการปรับเปลี่ยน

๒. เพื่อสร้างระบบการผลิตที่มีมาตรฐาน ได้รับการยอมรับ และยกระดับมาตรฐานการผลิต

๓. ลดต้นทุนการผลิต สามารถแข่งขันในระดับสากลได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตในอดีต และมองจุดบกพร่อง มีการวางระบบการทำงานแบบ HACCP ควบคุม ตรวจสอบ และประเมินด้วยตนเอง มองหาจุดวิกฤติที่จะเกิดขึ้นได้ และสามารถคาดการณ์ล่วงหน้าได้ว่าจะมีจุดวิกฤติเกิดขึ้นถ้ามีระบบการผลิตที่ไม่มีมาตรฐาน สร้างมาตรการแก้ไขจุดวิกฤติที่พบพร้อมทั้งกำหนดมาตรการควบคุม กำหนดมาตรการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการแก้ไขไว้เป็นข้อมูลและเป็นหลักฐาน

ฝึกปฏิบัติ การดำเนินงานตามระบบ HACCP

๑๕๒๕๗๓๐๑๐๘ **การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมตามระบบ HACCP** (๒ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. ผู้ผลิต/พนักงาน สามารถระบุอันตายที่จะเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตได้ และสร้างมาตรการควบคุมได้

๒. ผู้ผลิต/พนักงาน สามารถกำหนดจุดการปฏิบัติขั้นตอนการทำงานต่าง ๆ ซึ่งสามารถจะทำการควบคุม เพื่อกำจัดอันตรายหรือลดโอกาสการเกิดอันตราย เรียกว่าจุด CCP

๓. ผู้ผลิต/พนักงาน สามารถกำหนดค่าวิกฤต ควบคุมให้อยู่ภายใต้เกณฑ์ที่กำหนดได้

๔. ผู้ผลิต/พนักงาน สามารถกำหนดระบบเพื่อตรวจสอบและติดตามการควบคุมจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาขั้นตอนการผลิต/ขั้นตอนการปฏิบัติงาน สร้างมาตรการควบคุมขั้นตอนการผลิต กำหนดจุดอันตราย สร้างวิธีการควบคุมได้ และกำจัดหรือลดโอกาสการเกิดอันตราย ศึกษาการกำหนดค่าวิกฤติ และศึกษาแนวทางควบคุมให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด ศึกษาระบบระบบเพื่อตรวจสอบและติดตามการควบคุมจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม

ฝึกปฏิบัติ จัดทำขั้นตอนการผลิต สร้างมาตรการควบคุม กำหนดจุดอันตราย และกำจัดหรือลดโอกาสการเกิดอันตราย จัดทำร่างวิธีการดูแลรักษาเครื่องจักรด้วยตนเอง สร้างระบบเพื่อตรวจสอบและระบบติดตามการควบคุมจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม

๑๕๒๕๗๓๐๑๐๙ การวางแผนการทำงานระบบ GMP และ HACCP (๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. ผู้ผลิต/พนักงาน มีความรู้ในเรื่องการจัดทำแผนการทำงานระบบ GMP และ HACCP

๒. ผู้ผลิต/พนักงาน มีความรู้ และสามารถจัดทำแผนการทำงานระบบ GMP และ HACCP ได้

๓. ผู้ผลิต/พนักงาน สามารถดำเนินงานตามแผนของระบบ GMP และ HACCP ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการจัดทำแผนการทำงานระบบ GMP และ HACCP สามารถจัดทำแผนและดำเนินงานตามระบบ GMP และ HACCP ได้

ฝึกปฏิบัติ การจัดจัดทำแผนการทำงานและวิธีการดำเนินงาน ของระบบ GMP และ HACCP

๑๕๒๕๗๓๐๑๑๐ การทำงานเป็นทีม (๒ : ๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อสร้างความไว้วางใจกันในหมู่สมาชิกทีมงาน เปิดเผยจริงใจต่อกัน

๒. เพื่อแสวงหาวิธีแก้ไขปัญหาร่วมกัน เมื่อมีปัญหาจะได้ช่วยกันแก้ไข

๓. เพื่อช่วยให้การทำงานมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เป็นการใช้ศักยภาพของทีมงานให้เกิดประโยชน์สูงสุด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการทำงานเป็นทีมในองค์กร สร้างความกระจ่างชัดในวัตถุประสงค์ และเห็นด้วยกับเป้าหมาย (Clear Objectives and agreed goals) มีความเข้าใจในเป้าหมายอย่างเด่นชัด และเต็มใจที่จะผูกพัน สมาชิกในทีมงานมีความสัมพันธ์กันอย่างเปิดเผย ซื่อสัตย์ ตรงไปตรงมา กล้าเผชิญหน้าเพื่อแก้ปัญหาการทำงานร่วมกัน มีการสนับสนุนและการจริงใจต่อกัน (Support and trust) สมาชิกในทีมช่วยเหลือซึ่งกันและกัน เข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างงานของตนเองกับของผู้อื่น และพร้อม

ที่จะรับและให้ความช่วยเหลือด้วยความจริงใจ ให้ความร่วมมือและขจัดความขัดแย้ง (Co-operation and conflict) สมาชิกในทีมงานอุทิศตนในการปฏิบัติงานให้เสร็จไปด้วยดี จะมีการประสานประโยชน์ในเรื่องของความรู้ความสามารถ ตลอดจนความแตกต่างของแต่ละบุคคลให้ได้ผลร่วมกันอย่างสูงสุด และเป็นลักษณะที่เปิดโอกาสให้สมาชิกได้มีส่วนร่วมอย่างเต็มที่ในการทำงาน ซึ่งอาจมีการขัดแย้งเกิดขึ้นภายในทีมก็จะเป็นในทางสร้างสรรค์ ฯลฯ

ฝึกปฏิบัติ การทำงานเป็นทีม

๑๕๒๕๗๓๐๑๑๑ **ทัศนคติและพฤติกรรมในการทำงาน** (๑ : ๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อให้พนักงานมีมุมมองที่ดี ความเข้าใจที่ดี ความเห็นที่ดี ที่มีต่อเรื่องต่างๆ เข้ามาในชีวิตทั้งในระบบการทำงาน และในช่วงปกติ เปิดใจให้กับเพื่อร่วมงานหรือคนอื่น เข้าใจคนอื่น ไม่จับผิด ใช้เหตุผลมากกว่าอารมณ์

๒. เพื่อให้พนักงานมีพฤติกรรมในการทำงานที่ดี จะเป็นพฤติกรรมที่เราสมควรที่จะทำในการทำงานเช่น การตรงต่อเวลา ใช้เหตุผลแก้ปัญหาต่างๆได้ด้วยดี มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลา

๓. เพื่อให้พนักงานมีหลักการ และเหตุผลที่ดีที่พึงปฏิบัติในการทำงาน เช่น การทำงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริต ไม่คดโกง ไม่นำความลับของทางบริษัทไปเผยแพร่ให้บุคคลภายนอกรู้ ไม่ยักยอกเงินบริษัทไปเป็นของตนเอง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับทัศนคติ และพฤติกรรมในการทำงาน มีความเข้าใจที่ดี ความเห็นที่ดี ที่มีต่อเรื่องต่างๆ เข้ามาในชีวิตทั้งในระบบการทำงาน และในช่วงปกติ เปิดใจให้กับเพื่อร่วมงานหรือคนอื่น เข้าใจคนอื่น ไม่จับผิด ใช้เหตุผลมากกว่าอารมณ์ มีความรับผิดชอบ เช่น การตรงต่อเวลา ใช้เหตุผลแก้ปัญหาต่างๆได้ด้วยดี มีความยืดหยุ่น ใช้หลักการ และเหตุผลที่ดีที่พึงปฏิบัติในการทำงาน เช่น การทำงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริต ไม่คดโกง ไม่นำความลับของทางบริษัทไปเผยแพร่ให้บุคคลภายนอกรู้ ไม่ยักยอกเงินบริษัทไปเป็นของตนเอง

ฝึกปฏิบัติ ทัศนคติ และพฤติกรรมในการทำงาน

๑๕๒๕๗๓๐๑๑๒ **การเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน** (๒ : ๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อลดต้นทุนในการผลิต

๒. เพื่อเพิ่มผลผลิตอย่างต่อเนื่อง

๓. เพื่อให้มีการปรับปรุงคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับ ความเป็นระเบียบเรียบร้อยในระบบของการทำงานทุกแผนก การทำงานเป็นทีม มีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง มุ่งเน้นที่กระบวนการ ส่งเสริมให้มีศึกษาละฝึกอบรมหาความรู้ใหม่ ๆ เข้ามาพัฒนาระบบการทำงาน สนับสนุนให้พนักงานทุกคนมีส่วนร่วม และจัดให้มีระบบประกันคุณภาพในการปฏิบัติงานของพนักงาน

ฝึกปฏิบัติ การเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

๑๕๒๕๗๓๐๑๑๓ **การบริหารเวลาอย่างมีประสิทธิภาพ** (๒ : ๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อให้พนักงานรู้จักการวางแผนและจัดสรรเวลาในการทำงานอย่างถูกต้อง และเหมาะสม

๒. เพื่อให้พนักงานรู้จักวิธีการบริหารเวลา การกำหนดและการควบคุมการปฏิบัติงานให้บรรลุผลตามเวลาและวัตถุประสงค์ที่กำหนด เพื่อก่อให้เกิดประสิทธิภาพในงานหน้าที่ที่รับผิดชอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการวางแผนและจัดสรรเวลาในการทำงานอย่างถูกต้อง และเหมาะสม ให้พนักงานรู้จักวิธีการบริหารเวลา การกำหนดและการควบคุมการปฏิบัติงานให้บรรลุผลตามเวลาและวัตถุประสงค์ที่กำหนด เพื่อก่อให้เกิดประสิทธิภาพในงานหน้าที่ที่รับผิดชอบ

ฝึกปฏิบัติ เรื่องการบริหารเวลา

ผู้จัดทำหลักสูตร

(นายไพรัช อ่อนคำพา)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้จัดทำหลักสูตร

เยาวลักษณ์ สมัครวงษ์

(นางเยาวลักษณ์ สมัครวงษ์)
ผู้จัดการส่วนบุคคล

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายไพรัช อ่อนคำพา)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางจันทิรา สุนทรสุวรรณ)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอ่างทอง