

ระดับ	หลักสูตรฝึกอบรมพัฒนา		ตำแหน่งงานที่เกี่ยวข้อง						กรอบเวลา					วิธีการ					ผู้รับผิดชอบ	
			Mgr.	Ass. Mgr.	Sup.	Foreman	Helper	Staff	4 M	6 M	1 Y	2 Y	3 Y	Class Room	OJT	Mentoring		Outside		
ขั้นพื้นฐาน	1	กฎระเบียบของบริษัท	✓		✓				✓					✓						HR
	2	การปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย	✓		✓				✓					✓						
	3	พื้นฐานระบบบริหารคุณภาพ ISO9001 + CSR	✓		✓				✓					✓						
	4	พื้นฐานระบบคุณภาพ GMP	✓		✓				✓					✓						
	5	พื้นฐานระบบความปลอดภัยของอาหาร HACCP	✓		✓				✓					✓						
	6	พื้นฐานระบบความปลอดภัยของอาหาร BRC	✓		✓				✓					✓						
	7	5ส เพื่อการเพิ่มผลผลิต	✓		✓					✓				✓						
ขั้นปฏิบัติงาน	1	การตรวจรับวัตถุดิบ			✓	✓	✓	✓	✓						✓				Section Manager	
	2	การเตรียมงาน (ทอด ผัด ต้ม นึ่ง แกง ผสม บด ปอก ฯลฯ)			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	3	การขึ้นรูป			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	4	การต้มกึ่ง+Cooling			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	5	กระบวนการฟรีส			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	6	กระบวนการบรรจุ			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	7	การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในกระบวนการผลิต			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	8	การใช้เครื่องมือวัด			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	9	การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	10	การจัดการของเสีย			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	11	การขังสารเคมี			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	12	วิธีการบันทึกการเบิก-จ่าย			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	13	วิธีการบันทึกและลงรายงานต่างๆ ในกระบวนการผลิต			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	14	วิธีการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพการผลิต			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	15	วิธีการสื่อสารและการขี้งที่ถูกต้องในกระบวนการผลิต			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	16	การควบคุมสัตว์แมลงและสัตว์พาหะนำโรค			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	17	การควบคุมเครื่องแก้วและพลาสติกแข็ง			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	18	การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	19	ขั้นตอนการควบคุมที่ไม่สอดคล้องตามมาตรฐาน			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	20	มาตรฐานการสุ่มตรวจสอบ			✓	✓	✓	✓	✓						✓					
	1	การวางแผนผลิต	✓	✓							✓			✓				✓		
	2	การทวนสอบและการสับย้อนกลับผลิตภัณฑ์			✓						✓			✓				✓		

ระดับ	หลักสูตรฝึกอบรมพัฒนา		ตำแหน่งงานที่เกี่ยวข้อง						กรอบเวลา					วิธีการ				ผู้รับผิดชอบ	
			Mgr.	Ass. Mgr.	Sup.	Foreman	Helper	Staff	4 M	6 M	1 Y	2 Y	3 Y	Class Room	OJT	Mentoring	Outside		
ชั้นปฏิบัติงาน	3	การจัดสมดุลการผลิต (Production Line Balancing)	✓	✓	✓						✓			✓				✓	HR & Top Management
	4	ประสิทธิภาพโดยรวมของกระบวนการผลิต (OEE)	✓	✓	✓							✓		✓				✓	
	5	เทคนิคการวิเคราะห์และการแก้ปัญหาที่หน้างาน	✓	✓	✓						✓			✓				✓	
	6	เทคนิคลดการสูญเสีย โดยใช้เทคนิค 3MU	✓	✓	✓						✓			✓				✓	
	7	การควบคุมสัตว์แมลงและสัตว์พาหะนำโรค			✓						✓			✓				✓	
	8	การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ			✓						✓			✓				✓	
	9	การควบคุมของเสีย			✓						✓			✓				✓	
	10	การลดต้นทุนการผลิต	✓	✓	✓						✓			✓				✓	
	11	เทคนิคการแก้ปัญหาและตัดสินใจ	✓	✓	✓						✓			✓				✓	
	12	การวิเคราะห์มาตรฐานเวลาทำงาน (Time Study)	✓	✓	✓							✓		✓				✓	
	13	การใช้เบื้องต้น Microsoft Office Word,Excel,Powerpoint		✓	✓	✓			✓					✓					
	14	ทักษะการสอนงาน	✓	✓	✓						✓							✓	
	15	การวางแผนเชิงกลยุทธ์ (Strategic Planning)	✓	✓								✓						✓	
	16	การวางแผนและการปฏิบัติงานตามหลักการ PDCA	✓	✓							✓			✓					
	17	Kaizen เพื่อการปรับปรุงพัฒนางาน	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓			✓				✓	
	18	HoRenSo	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓			✓				✓	