



รายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report)

โครงการเพิ่มประสิทธิภาพแรงงานสู่ SME 4.0
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเพชร
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ห้องหุ่นส่วนประชันอินเทอร์เน็ต

ระยะเวลาของโครงการ : 28 มกราคม 2562 ถึง 25 สิงหาคม 2562

ที่อยู่ :

120/10 หมู่ 8 ตำบลเด่นชัย

อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ 54110

โทร. 086-1892199

ผู้ประกอบการบริษัท :

1. นางสาวมิ่งขวัญ ศรีอินทร์

2. นายประกาศ กาปัญญา

หัวหน้าทีมที่ปรึกษา :

นายภริภกักร เอี่ยมสำอางค์

ชื่อที่ปรึกษา : นักพัฒนาฝีมือแรงงานพันธุ์ใหม่

1. นางสาวจิราพร ใจยอน

2. นางสาวอภิญญา อินพรม



รายงานฉบับสมบูรณ์

(Final Report)

โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ห้างหุ้นส่วนจำกัดประชันอินเตอร์ฟู้ด

ระยะเวลาของโครงการ : 28 มกราคม 2562 ถึง 25 สิงหาคม 2562	
ที่อยู่ : 120/10 หมู่ 8 ตำบลเด่นชัย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ 54110 โทร. 086-1892199 ผู้ประสานงานบริษัท : 1. นางสาวมิ่งขวัญ ศรีอินทร์ 2. นายประภาส กาบัญญา	หัวหน้าทีมที่ปรึกษา : นายภีรภัทร เอี่ยมสำอางค์ ชื่อที่ปรึกษา : นักพัฒนาฝีมือแรงงานพันธุ์ใหม่ 1. นางสาวจิราพร ใจยวน 2. นางสาวอภิญญา อินพรม

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร (Executive Summary)

การดำเนินโครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0 สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ ให้แก่ ห้างหุ้นส่วนจำกัดประจักษ์อินเตอร์ฟู้ด โดยมีที่ปรึกษา จำนวน 2 ท่าน คือ นางสาวจิราพร ใจยวน และนางสาว อภิญญา อินพรม (นักพัฒนาฝีมือแรงงานพันธุ์ใหม่) เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำ ในการเพิ่มผลิตภาพแรงงานและ ลดความสูญเสียในวงจรการผลิต พร้อมกับกำหนดหลักสูตรเพื่อการฝึกอบรมจำนวน ระยะเวลา 12 ชั่วโมง เพื่อใช้ประกอบการฝึกอบรมพัฒนาทักษะแนวคิด STEM ในการค้นหาปัญหา รวบรวมวิเคราะห์ข้อมูล และ แก้ไขปัญหา โดยได้มีการฝึกอบรมพัฒนาทักษะฝีมือแรงงานตามโครงการ

การดำเนินโครงการคณะที่ปรึกษาทำการเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อวิเคราะห์ ประเมินสถานภาพของ สถานประกอบการ พร้อมประชุมระดมสมองร่วมกับทีมงานสถานประกอบการเพื่อคัดเลือกปัญหาสำหรับ ดำเนินการแก้ไข/ปรับปรุง จำนวน 2 ปัญหา คือ 1) มีเครื่องจักรที่ไม่ใช้งานในการผลิตเป็นต้นทุนจม และ 2) การบริหารจัดการคลังสินค้าไม่เป็นระบบ ภายหลังจากทราบปัญหาเพื่อดำเนินการปรับปรุงดังกล่าว คณะที่ ปรึกษาดำเนินการวิเคราะห์ปัญหาร่วมกับทีมงานของสถานประกอบการ ได้มีการพัฒนาความรู้และทักษะ ให้แก่พนักงานผ่านการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการเพิ่มผลผลิตและการลดความสูญเสีย เพื่อเพิ่มความรู้และ ทักษะในการปรับปรุงการแก้ไขปัญหา

ผลการดำเนินงานของโครงการพนักงานสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะจากการฝึกอบรมเพื่อ เพิ่มผลิตภาพแรงงานและลดความสูญเสียในวงจรการผลิต โดยสามารถสรุปเป็นเชิงปริมาณ ได้ดังนี้ 1) การเพิ่ม ผลิตภาพแรงงานสามารถเพิ่มผลิตภาพแรงงานเพิ่มขึ้น ร้อยละ 11.11 คิดเป็นมูลค่าจากการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน ได้ 30,000 บาทต่อเดือน 2) การลดความสูญเสียลดลง ร้อยละ 38.89 คิดเป็นมูลค่าจากการลดความสูญเสีย ได้ 2,850บาทต่อเดือน รวมมูลค่าทั้ง 2 ปัญหา คือ 32,850 บาทต่อเดือน หรือเทียบเท่า 394,200 บาทต่อปี

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 ข้อมูลโครงการ	
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 กลุ่มเป้าหมาย	2
1.4 ตัวชี้วัดโครงการ	2
1.5 แผนงาน	3
บทที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบกิจการ	
2.1 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบกิจการ	4
2.2 ด้านการผลิต	6
2.3 ด้านการบริหารจัดการ	7
2.4 ด้านการจัดการทรัพยากรมนุษย์	8
2.5 ด้านการตลาดและการขาย	8
2.6 ด้านการบัญชีและการเงิน	8
บทที่ 3 วิธีการดำเนินโครงการและแผนงาน	
3.1 วิธีการดำเนินโครงการ	9
บทที่ 4 ผลการดำเนินโครงการ	
4.1 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกโครงการ	10
4.2 สภาพปัญหาของสถานประกอบกิจการ	11
4.3 หลักสูตรฝึกอบรม	12
4.4 สรุปรายละเอียดการให้คำปรึกษาแนะนำ	19
4.5 ผลการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก	19
บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินโครงการ	
5.1 การฝึกอบรม	23
5.2 การเพิ่มผลิตภาพแรงงาน	23
5.3 การลดความสูญเสียในวงจรการผลิต	24
5.4 ผลการประเมินมูลค่าทางเศรษฐกิจรวม	24
ภาคผนวก	25
ภาพถ่ายกิจกรรม	26

บทที่ 1 ข้อมูลโครงการ

1.1 หลักการและเหตุผล

การเพิ่มขึ้นของผลิตภาพแรงงาน (Labour Productivity) มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อความสามารถในการแข่งขันของประเทศ เนื่องจากผลิตภาพแรงงาน เป็นเรื่องสำคัญที่สามารถแสดงถึงประสิทธิภาพในการทำงานของปัจจัยการผลิตด้านแรงงานเพื่อใช้เปรียบเทียบผลงานทางด้านเศรษฐกิจ โดยทำการวัดจากอัตราส่วนของผลผลิตกับจำนวนแรงงานในระบบเศรษฐกิจ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ในฐานะหน่วยงานภาครัฐที่มีภารกิจในการขับเคลื่อนผู้ประกอบการและแรงงาน ให้มีขีดความสามารถในการแข่งขัน จึงได้จัดทำ “โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0” โดยมีเป้าหมายในการ Re – skill แรงงานทักษะต่ำไปสู่แรงงานที่มีความรู้และทักษะได้มาตรฐานฝีมือแรงงาน โดยเน้นความรู้ STEM Workforce ให้กับแรงงานและผู้ประกอบการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรม คณิตศาสตร์ โดยเฉพาะระบบความคิด การคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ รวมทั้ง ให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่สถานประกอบการและพนักงานของสถานประกอบการในการสร้างจิตสำนึกให้รู้คุณค่าของทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดและใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เข้าใจถึงความสูญเสียที่แฝงอยู่ในกระบวนการทำงานและดำเนินการแก้ไข ปรับปรุงได้อย่างเป็นระบบต่อเนื่อง ผ่านกระบวนการพัฒนาบุคลากรภายในสถานประกอบการ เพื่อให้สามารถนำแนวทางไปปฏิบัติเพื่อเพิ่มผลิตภาพแรงงานและลดการสูญเสียในวงจรการผลิตของสถานประกอบการได้อย่างยั่งยืนอันจะเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของสถานประกอบการ และส่งผลต่อการเสริมสร้างศักยภาพของประเทศไทยให้มีความสามารถในการแข่งขันกับต่างประเทศ

การดำเนินโครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0 เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของสถานประกอบการ ให้มีความสามารถในการแข่งขันกับต่างประเทศ รวมถึงให้ความช่วยเหลือแก่สถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการฯ เพื่อสร้างความยั่งยืนในการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0 และยกระดับการขับเคลื่อนผลิตภาพแรงงานในภาพรวมของประเทศ นอกจากนี้แล้วกรมพัฒนาฝีมือแรงงานยังขยายความช่วยเหลือเพิ่มเติมให้แก่สถานประกอบการ SME กลุ่ม OTOP และ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอย่างทั่วถึงมากยิ่งขึ้น ผ่านการสนับสนุนและส่งเสริมบุคลากรของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำแก่สถานประกอบการ เพื่อยกระดับในการพัฒนาและก้าวทันต่อการแข่งขันที่รุนแรง มากขึ้นต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันแก่ผู้ประกอบการ SME กลุ่ม OTOP และวิสาหกิจชุมชนผ่านกระบวนการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน ผลักดันให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ นวัตกรรมแปลกใหม่ และการประยุกต์ใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยี เพื่อรองรับการพัฒนาสู่ SME 4.0

1.2.2 เพื่อขยายการให้บริการภาครัฐเกี่ยวกับการให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเพิ่มผลิตภาพแรงงานให้แก่ผู้ประกอบการ SME กลุ่ม OTOP วิสาหกิจชุมชนผู้ที่ยื่นทะเบียนรับความช่วยเหลือจากภาครัฐแรงงานในระบบแรงงานนอกระบบและผู้เกี่ยวข้องให้ได้รับบริการอย่างทั่วถึงผ่านกลไกการประสานความร่วมมือตามแนวทาง “ประชารัฐ”

1.2.3 เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในกระบวนการให้คำปรึกษาการเพิ่มผลิตภาพแรงงานและขับเคลื่อนการพัฒนาผู้ประกอบการ SME /กลุ่ม OTOP /วิสาหกิจชุมชนเพื่อสร้างความเข้มแข็งกับเศรษฐกิจฐานรากของประเทศ

1.3 กลุ่มเป้าหมาย

ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ SME /กลุ่ม OTOP หรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่มีพนักงานหรือลูกจ้างไม่เกิน 50 คน

1.4 ตัวชี้วัดโครงการ

1.4.1 เพิ่มผลิตภาพแรงงาน ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 10

1.4.2 ลดความสูญเสียในวงจรการผลิต ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 10

1.5 แผนงาน

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินงาน (เดือน)							ผู้ปฏิบัติงาน (ที่ปรึกษา) / ผู้ประสานงาน	วันทำงาน (Man-day)
	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.		
วินิจฉัยสถานประกอบกิจการ <ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบสภาพปัญหา • จัดทำร่างหลักสูตรฝึกอบรม 	←→							นายภัทรภัทร เอี่ยมสำอางค์/ น.ส.จิราพร ใจยวน	2
ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่สถานประกอบกิจการในการดำเนินการปรับปรุง 2 ประเด็นปัญหา ได้แก่ <ul style="list-style-type: none"> • การเพิ่มผลิตภาพของการปรับปรุงเครื่องจักรเพื่อเพิ่มรายผลิตภัณฑ์ • การลดความสูญเสียจากการบริหารสินค้าคงคลัง 			←→					นายภัทรภัทร เอี่ยมสำอางค์/ น.ส.จิราพร ใจยวน/ น.ส.อภิญา อินพรม	3
ให้คำปรึกษาเชิงลึก/สรุปผลการดำเนินโครงการ (2 ประเด็นปัญหา) <ul style="list-style-type: none"> • เปรียบเทียบผลการดำเนินโครงการ ก่อน-หลัง • คัดมูลค่าจากการดำเนินโครงการ 				←→				น.ส.จิราพร ใจยวน/ น.ส.อภิญา อินพรม	2
อบรมโดยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ ร่วมกับมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ			←→					น.ส.จิราพร ใจยวน/ น.ส.อภิญา อินพรม	4

บทที่ 2

ข้อมูลเบื้องต้นและสภาพทั่วไปของสถานประกอบการ

2.1 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ	ห้างหุ้นส่วนจำกัดประชันอินเตอร์ฟู้ด
ที่อยู่	เลขที่ 120/10 หมู่ 8 ตำบลเด่นชัย อำเภอด่านชัย จังหวัดแพร่ 54110
โทรศัพท์	054-613429, 086-1892199, 086-2892681
โทรสาร	-
อีเมล	Noo-ming1265@hotmail.com
เว็บไซต์	https://www.facebook.com/prachanfram/
กลุ่มอุตสาหกรรม	การแปรรูปอาหาร
ก่อตั้งเมื่อ	16 กรกฎาคม 2557
เลขทะเบียนนิติบุคคล	0543557000368
ทุนจดทะเบียน	100,000 บาท
ผู้ถือหุ้นหลัก	นางวาสนา ไหวคิด
รูปแบบกระบวนการผลิต	ผลิตเพื่อรอจำหน่าย และบางส่วนผลิตตามคำสั่งซื้อ
ผลิตภัณฑ์หลัก	แคบหมู, หมูเส้น, ไส้อ้ว, หมูกระจก, แหนม
กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย	ลูกค้าภายในประเทศ
สัดส่วนลูกค้า (ตลาดในประเทศ/ต่างประเทศ)	95 : 5
จำนวนพนักงานไทย	25 คน
จำนวนพนักงานต่างด้าว	ไม่มี
ระบบคุณภาพ	อย., OTOP 2 - 4 ดาว



- ผลิตภัณฑ์

สถานประกอบการ มีผลิตภัณฑ์หลัก ดังต่อไปนี้

รูปภาพผลิตภัณฑ์



ผลิตภัณฑ์ แกมหมู/หมูเส้น/หมูกระเจก/น้ำพริกหมูกระเจก/น้ำพริกหนุ่ม/น้ำพริกน้ำย่อย



ผลิตภัณฑ์ ไส้อ้ว



ผลิตภัณฑ์ กุนเชียง



ผลิตภัณฑ์ แฮมซี่โครง/แฮมซี่โครง/แฮมซี่โครง

2.2 ด้านการผลิต

กิจการมีรูปแบบการผลิตเป็นแบบผลิตเพื่อรอจำหน่าย และผลิตตามคำสั่งซื้อในสัดส่วน 70:30 จากยอดการสั่งซื้อเฉลี่ยต่อเดือน ด้วยพนักงานส่วนใหญ่เป็นผู้มีประสบการณ์และความชำนาญในการผลิตและสามารถทำงานทดแทนกันได้ เมื่อรับคำสั่งซื้อผลิตภัณฑ์จากฝ่ายการตลาด จะทำการวางแผนการใช้วัตถุดิบและวางแผนการผลิตเป็นรายวัน ทั้งนี้วัตถุดิบหลักคือเนื้อหมู ซึ่งกิจการมีฟาร์มเป็นของตนเองทำให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่วันต่อวัน และหากมีคำสั่งซื้อในผลิตภัณฑ์ใดเป็นจำนวนมาก แผนกที่ผลิตเสร็จก่อนจะเข้ามาช่วยดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มียอดคำสั่งซื้อมากเพื่อให้ทันต่อการจัดจำหน่ายเป็นรายวัน

กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์หลักของกิจการหรือการให้บริการ มีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

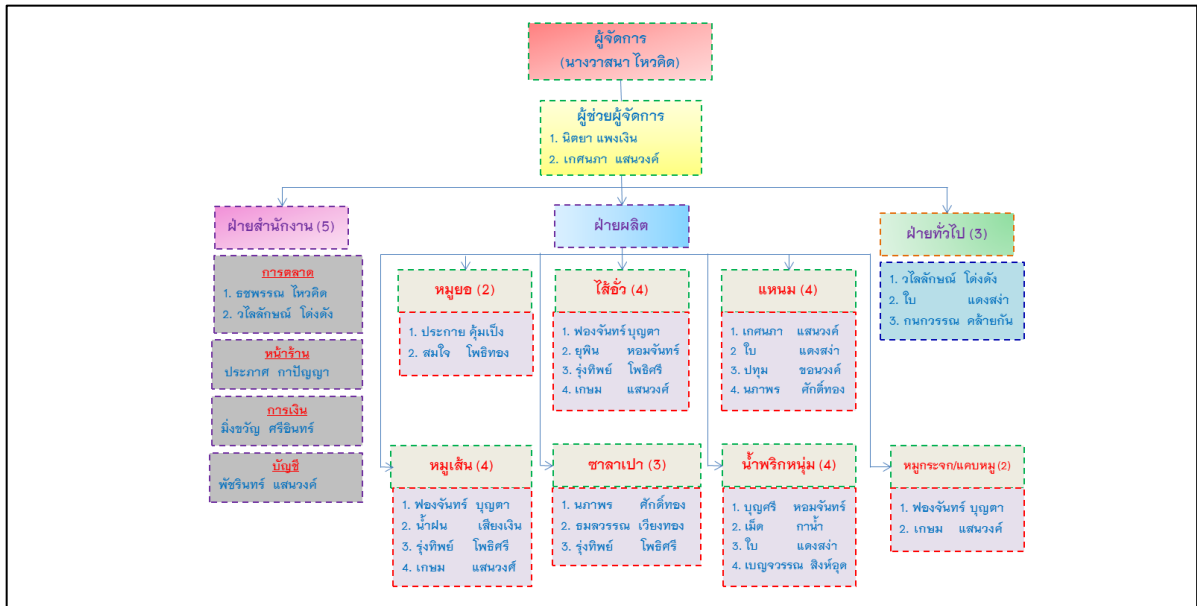
ลำดับ	ขั้นตอน	รายละเอียด	ปัญหา/อุปสรรค
1	คัดเลือกวัตถุดิบ	คัดเลือกชิ้นส่วนของหมูตามผลิตภัณฑ์ที่ต้องการผลิต เช่น หูหมู/หนังหมู/เนื้อหมู/ซี่โครง/เนื้อสะโพก	มีวัตถุดิบที่เป็นของเหลือหรือใช้ไม่หมด
2	ล้างทำความสะอาด	ขูดขน /เลาะชิ้นเนื้อหรือมันที่ไม่ต้องการออก รวมถึงการนำพริกมาเผา เพื่อทำน้ำพริกและทำความสะอาดเพื่อเตรียมวัตถุดิบ	
3	เตรียมวัตถุดิบ/ อุปกรณ์	1. วัตถุดิบหลักและส่วนประกอบ 2. วัตถุดิบส่วนผสม/เครื่องปรุง 3. อุปกรณ์ที่ต้องใช้งาน	มีวัตถุดิบที่ทำการสต็อกไว้นานเกินไป เสี่ยงต่อการหมดอายุ
4	คลุกเคล้าส่วนผสม	นำส่วนผสมที่เตรียมไว้มาคลุกเคล้าตามสูตร	
5	บรรจุแพ็คเกจ	นำมาบรรจุแพ็คเกจตามผลิตภัณฑ์	
6	จำหน่าย	จัดส่งตามคำสั่งซื้อทางช่องทางการขนส่งสาธารณะ และจัดวางขายหน้าร้าน	ค่าขนส่งสูง เนื่องจากบรรจุภัณฑ์บางอย่างเป็นขวดแก้วทำให้ต้องแบกรับภาระตามอัตราที่เปลี่ยนแปลงสูงขึ้น เช่น ไปรษณีย์, รถไฟ,ขนส่งเอกชน

- ปริมาณการผลิตเฉลี่ยต่อวัน 200 แพคเกจต่อวัน -

กิจการจะผลิตสินค้าแต่ละสายการผลิต เช่น แคบหมู แหนม ไส้อ้ว หมูยอ กุนเชียง น้ำพริก และ ซาลาเปา ซึ่งจะมีการกำหนดสต็อกขั้นต่ำเอาไว้ร้อยละ 50 และผลิตตามคำสั่งซื้อ เมื่อได้รับคำสั่งซื้อจากฝ่ายการตลาด พนักงานแต่ละแผนกจะวางแผน/คำนวณวัตถุดิบที่ต้องใช้ต่อวัน และต่อสัปดาห์ และขอเบิกวัตถุดิบจากแผนสำนักงาน โดยในแต่ละแผนกจะมีการแบ่งหน้าที่กันทำ มีหัวหน้าแผนกเป็นผู้ปรุงส่วนผสมตามสูตร หากแผนกใดมีการสั่งซื้อเข้ามาจำนวนมากแผนกอื่น ๆ ที่ผลิตเสร็จแล้วจะเข้ามาช่วยการผลิตหรือมีการใช้แรงงานทดแทนกันได้เพื่อให้ทันต่อการจำหน่าย

2.3 ด้านการบริหารจัดการ

ห้างหุ้นส่วนจำกัดประชนอินเตอร์ฟู้ด ก่อตั้งเมื่อเดือนกรกฎาคม 2557 โดยนางวาสนา ไหวคิด เจ้าของกิจการ ประกอบกับครอบครัวมีกิจการฟาร์มหมู ชื่อประชนฟาร์ม โดยนายประชน ไหวคิด เจ้าของกิจการ ดำเนินการเลี้ยงหมู โรงเชือดและจำหน่ายเนื้อหมูสดให้แก่พ่อค้าส่งตามตลาดท้องถิ่น โดยต่อมาในปี พ.ศ. 2557 เกิดสภาวะการณ์ราคาเนื้อหมูสดราคาตกต่ำ ทางฟาร์มได้จัดโปรโมชั่นเพื่อเพิ่มยอดขายต่าง ๆ แต่ไม่เป็นผลสำเร็จทำให้เนื้อหมูคงค้างสต็อก เป็นของเหลือ คุณวาสนา จึงคิดหาช่องทางในการแปรรูปเนื้อหมูขึ้น ช่วงแรกเริ่มได้เข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (แคบหมู, หมูเส้น, ลูกชิ้น, ไส้อั่ว เป็นต้น) กับศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดแพร่ในขณะนั้น และได้เข้ารับการอบรมพัฒนากับหน่วยงานภาครัฐต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องได้แก่ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเด่นชัย กศน.อำเภอเด่นชัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ มหาวิทยาลัยพะเยา เป็นต้น เพื่อพัฒนาสูตรที่เป็นต้นตำรับของตนได้แล้วจึงทดสอบตลาด จากนั้นจึงได้จดทะเบียนจัดตั้งห้างหุ้นส่วนจำกัดประชนอินเตอร์ฟู้ด โดยการบริหารงานของคุณวาสนา ไหวคิด และให้ลูกสาว และญาติพี่น้องใกล้เคียงติดมาร่วมกันบริหาร โดยมีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบชัดเจนตามโครงสร้างองค์กร ดังนี้



กิจการมีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบตามโครงสร้างองค์กรออกเป็น 3 ฝ่าย มีผู้จัดการ และผู้ช่วยผู้จัดการ ทำหน้าที่บริหารจัดการในทุกด้าน 1) ฝ่ายสำนักงานจะทำหน้าที่การตลาด การเงินและบัญชีและขายสินค้าหน้าร้านรวมถึงการออกบูทหรืองานแสดงสินค้าตามงานต่าง ๆ 2) ฝ่ายผลิต จะมีการแบ่งหน้าที่ตามสายการผลิตอยู่ 7 สาย มีการสลับกันเป็นหัวหน้าแผนกตามความชำนาญ เพื่อให้มีความเกื้อกูลกันและสามารถทำงานทดแทนกันได้ การบังคับบัญชาหรือสั่งการจะเป็นการสั่งการตามสายการบังคับบัญชา โดยผู้จัดการจะมอบหมายให้แต่ละฝ่ายทำงานตามหน้าที่ของตนผ่านหัวหน้าแผนก ด้านการตลาดจะมีการวางแผนขยายช่องทางการตลาดและปรับปรุงผลิตภัณฑ์และฉลากสินค้าอยู่เสมอ เมื่อมีคำสั่งซื้อจะส่งให้ฝ่ายผลิตดำเนินการ และส่งต่อไปยังแผนกสำนักงาน (หน้าร้าน) เพื่อจำหน่าย

2.4 ด้านการจัดการทรัพยากรมนุษย์

สมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่เป็นวัยแรงงานอายุเฉลี่ย 30-45 ปี เป็นแรงงานไทยทั้งสิ้น สัดส่วนเพศชาย : เพศหญิง คิดเป็น 20 : 80 เป็นคนในพื้นที่เพื่อส่งเสริมให้มีการสร้างงานในชุมชน และมีจัดพื้นที่ภายในกิจการ เป็นส่วนที่ให้มีการร่วมกิจกรรมกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ผู้สนใจ เช่น การท่องเที่ยวและชุมชนวิถี และเป็นสถานที่ศึกษาดูงานให้กับนักเรียนนักศึกษาเพื่อส่งเสริมประสบการณ์ และยังจัดส่งพนักงานไปฝึกอบรมเพื่อพัฒนาสมรรถนะและผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัยร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ อย่างสม่ำเสมอ

2.5 ด้านการตลาดและการขาย

ผลิตภัณฑ์หลัก คือ แคบหมู หมูเส้น ไส้อั่ว หมูกระเจก แหนม ซาลาเปา เป็นต้น จุดเด่นของผลิตภัณฑ์คือรสชาติ ที่เป็นเอกลักษณ์ และมีการพัฒนาสูตรอย่างต่อเนื่อง และเปิดรับเทคโนโลยีสมัยใหม่อยู่เสมอ ด้านการกำหนดราคาของผลิตภัณฑ์จะคำนวณจากราคาวัตถุดิบ ค่าแรง ค่าขนส่ง ราคาเมื่อเปรียบเทียบกับท้องตลาดจะไม่แตกต่างกันนัก แต่ปัจจุบันมีราคาต้นทุนด้านการขนส่งมีอัตราเพิ่มสูงขึ้น ทำให้กำไรต่อหน่วยลดลง ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย คือ การจัดจำหน่าย ณ ที่ตั้งของกิจการ มีพ่อค้าส่งมารับสินค้าเองทุกวัน และมีการฝากขายตามร้านต่างๆ เช่น บั๊มน้ำมัน ร้านขายของฝาก ร้านอาหาร เป็นต้น และการออกร้านแสดงสินค้าทั้งในและต่างจังหวัด และมีการใช้เพจเฟซบุ๊กขายสินค้าออนไลน์เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่าย ซึ่งได้รับผลตอบรับที่ดีและมีการสั่งซื้อผ่านทางสื่อออนไลน์จากลูกค้าต่างจังหวัดร้อยละ 20 ต่อเดือน มีการส่งเสริมการขายโดยให้คูปองลูกค้าที่เลี้ยงหมูเพื่อส่งให้ประชันฟาร์ม ร้อยละ 3 เพื่อซื้อผลิตภัณฑ์ของกิจการและมีการปรับเปลี่ยนหรือคืนสินค้าหากพบว่าบูดเน่าเสียหรือไม่ตรงความต้องการ ทำให้ลูกค้าประทับใจและเกิดการซื้อซ้ำ

2.6 ด้านการบัญชีและการเงิน

มีการจ้างบริษัทรับทำบัญชีดำเนินการ และมีการกำหนดค่าตอบแทนพนักงานเป็นรายวันตามที่กฎหมายกำหนด ผลการประกอบการที่ผ่านมามีผลกำไรตั้งแต่ปีแรกและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องคิดเป็นร้อยละ 15 เนื่องจากมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และขยายสายการผลิตหลากหลายชนิด และมีการกู้ยืมเงินเพื่อการลงทุนระยะยาวจาก ธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย (SME Bank) และธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร เพื่อใช้เป็นทุนหมุนเวียน

บทที่ 3

วิธีการดำเนินโครงการและแผนงาน

3.1 วิธีการดำเนินโครงการ

การดำเนินโครงการให้คำปรึกษาแนะนำแก่ ห้างหุ้นส่วนจำกัด ประจักษ์อินเตอร์ฟู้ด โดย นางสาวจิราพร ใจยวน ซึ่งเป็นทีมนักพัฒนาฝีมือแรงงานพันธุ์ใหม่ของสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน มีวิธีการดำเนินงาน ดังนี้

1. การวินิจฉัย
เป็นการสอบถาม สัมภาษณ์ สืบหา เพื่อรวบรวมข้อมูลจากผู้แทนสถานประกอบการ เพื่อให้ทราบถึงปัญหาของสถานประกอบการ
2. การวิเคราะห์ปัญหา
เป็นการวิเคราะห์ปัญหาของสถานประกอบการ เพื่อกำหนดหลักสูตรฝึกอบรมและแนวทางการแก้ไขและปรับปรุงงาน โดยเน้นการพัฒนาบุคลากรของสถานประกอบการ ผ่านการฝึกอบรมให้แก่พนักงานของสถานประกอบการ
3. การฝึกอบรม
เป็นกิจกรรมการพัฒนาพนักงานของสถานประกอบการ ตามหลักสูตรที่กำหนดขึ้นเพื่อแก้ไขปัญหาของสถานประกอบการ
4. การให้คำปรึกษาแนะนำ
เป็นการให้คำปรึกษาแนะนำ ทดลอง ทดสอบ เพื่อแก้ไขปัญหาของโครงการ
5. สรุปผลการดำเนินโครงการ
สรุปผลการดำเนินโครงการ เพื่อเพิ่มผลิตภาพแรงงาน ลดความสูญเสีย รวมถึงจำนวนพนักงานที่ผ่านการฝึกอบรม

บทที่ 4 ผลการดำเนินโครงการ

ภายหลังจากการรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นของสถานประกอบกิจการ จากการสัมภาษณ์ สํารวจ สอบถาม ข้อมูล ประกอบการวิเคราะห์ข้อมูล สามารถสรุปผลการดำเนินโครงการได้ ดังนี้

4.1 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอก

S STRENGTHS	W WEAKNESSES	O OPPORTUNITIES	T THREATS
<ol style="list-style-type: none"> 1. ต้นทุนการผลิตต่ำ เนื่องจากมีวัตถุดิบหลักในสายการผลิต 2. มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ราคา ย่อมเยา 3. การบริหารงานเป็นระบบครบครันและระบบอุปถัมภ์ 4. ผู้ประกอบการมีวิสัยทัศน์ เตรียมพร้อมต่อการเปลี่ยนแปลงอย่างเสมอ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ระบบบริหารจัดการคลังสินค้าที่ไม่เป็นระบบ 2. มีเครื่องจักร (เครื่องรีดเนื้อหมู) เพื่อจะนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ไม่สามารถใช้งานได้เกิดเป็นต้นทุนจมไม่เกิดประโยชน์ 3. กลยุทธ์ด้านการตลาดยังจำกัดอยู่ในประเทศ ส่วนใหญ่จำหน่ายภายในจังหวัด 4. บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น/ฉลากสินค้าไม่สะดุดตา 5. ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 2 ดาว ไม่สามารถพัฒนาเป็น 3-4 ดาวได้ ด้วยเรื่องเงื่อนไขของการคัดสรรผลิตภัณฑ์ 6. แรงงานเข้าออกบ่อย โดยเฉพาะแรงงานที่อายุยังน้อย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. สามารถขยายฐานลูกค้าได้กว้างขึ้น โดยการใช้การตลาดดิจิทัล 2. ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐและหน่วยงานอื่น 3. เป็นสมาชิกหอการค้าจังหวัดทำให้มีเครือข่ายเพื่อร่วมกันต่อรอง 4. สามารถพัฒนาสูตรและเพิ่มผลิตภัณฑ์หลากหลาย 5. มีแหล่งเงินทุนระยะยาว จึงไม่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ข่าวสารด้านอนามัยอาหาร มีผลกระทบต่อยอดขาย เช่น อหิวาห์ แอฟริกาหมูระบาด, แหวมไปโอที่เน่าเสีย วางจำหน่ายตามท้องตลาด 2. การตัดราคาจากคู่แข่งต่างจังหวัด

จากตารางสภาพแวดล้อมภายในและภายนอกสามารถสรุปเป็นข้อเสนอแนะเบื้องต้น เพื่อเป็นแนวทางให้สถานประกอบกิจการ ในระยะยาว และระยะสั้น ได้ดังนี้

1. จัดวางระบบบริหารสินค้า/วัตถุดิบคงคลังให้ถูกวิธีและเป็นระบบตรวจสอบได้
2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าให้ดึงดูดใจลูกค้า โดยอ้างอิงกระแสสมัยนิยม
3. พัฒนาช่องทางการจำหน่ายให้หลากหลาย ผ่านทางสื่อออนไลน์
4. ปรับปรุงเครื่องจักรให้สามารถใช้งานได้เพื่อเพิ่มสายการผลิต

4.2 ปัญหาของสถานประกอบกิจการและการคัดเลือกปัญหาในการดำเนินโครงการ

ในส่วนนี้จะได้กล่าวถึงปัญหาโดยรวมของสถานประกอบกิจการ พร้อมทั้งการคัดเลือกปัญหาเพื่อดำเนินการปรับปรุงในโครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานฯ โดยมีรายการปัญหา จากการรวบรวมข้อมูล สังเกตดูสถานที่จริง ขึ้นงานจริง และสอบถามจากพนักงาน พบว่ามีประเด็นปัญหาดังนี้

- 1) ระบบบริหารจัดการคลังสินค้าที่ไม่เป็นระบบ
- 2) มีเครื่องจักร (เครื่องรีดเนื้อหมู) เพื่อจะนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ไม่สามารถใช้งานได้ เกิดเป็นต้นทุนจมไม่เกิดประโยชน์
- 3) บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น/ฉลากสินค้าไม่สะดุดตา

จากปัญหาดังกล่าวจึงทำการพิจารณาคัดเลือกปัญหาเพื่อใช้ดำเนินโครงการโดยพิจารณาจาก 3 ปัจจัย คือ 1. แนวโน้มที่จะแก้ปัญหาสำเร็จในเวลาที่จำกัด 2. ความรุนแรงของปัญหา และ 3. ความถี่ของปัญหา โดยการให้คะแนน ปัญหาใดมีคะแนนมากที่สุดจะทำการเลือกปัญหานั้นเพื่อดำเนินการแก้ปัญหาในโครงการเต็ม 15 คะแนน โดยมีรายละเอียดการให้คะแนนดังนี้

ระดับคะแนน	แนวโน้มที่จะแก้ปัญหาสำเร็จในเวลาที่จำกัด	ความรุนแรงของปัญหา	ความถี่ของปัญหา
1	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด
2	น้อย	น้อย	น้อย
3	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
4	มาก	มาก	มาก
5	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด

ที่ปรึกษารวบรวมข้อมูลจากสถานประกอบการเพื่อใช้ประกอบการคัดเลือกปัญหา ระหว่างเดือน กุมภาพันธ์ ถึง เดือน มีนาคม พ.ศ. 2562

ลำดับ	ปัญหา	แนวโน้มที่จะแก้ปัญหาเสร็จในเวลาจำกัด	ความรุนแรงของปัญหา	ความถี่ของปัญหา
1	ระบบบริหารจัดการคลังสินค้าที่ไม่เป็นระบบ	มาก	มาก	มากที่สุด
2	มีเครื่องจักร (เครื่องรีดเนื้อหมู) เพื่อจะนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ไม่สามารถใช้งานได้เกิดเป็นต้นทุนจมไม่เกิดประโยชน์	ปานกลาง	มาก	มาก
3	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น/ฉลากสินค้าไม่สะดุดตา	น้อย	มาก	ปานกลาง

ลำดับ	ปัญหา	แนวโน้มที่จะ แก้ปัญหาเสร็จ ในเวลาจำกัด (1)	ความ รุนแรงของ ปัญหา (2)	ความถี่ ของ ปัญหา (3)	คะแนน (1)+(2) +(3)
1	ระบบบริหารจัดการคลังสินค้าที่ไม่เป็นระบบ	4	4	5	13
2	มีเครื่องจักร (เครื่องรีดเนื้อหมู) เพื่อนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ไม่สามารถใช้งานได้ เกิดเป็นต้นทุนจมไม่เกิดประโยชน์	3	4	4	11
3	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น/ฉลากสินค้าไม่สะดุดตา	2	4	3	9

จากตารางการประเมินปัญหา สามารถคัดเลือกปัญหาจากคะแนนมากที่สุด 2 ปัญหา คือ 1) ระบบบริหารจัดการคลังสินค้าที่ไม่เป็นระบบ และ 2) ความสูญเสียจากเครื่องจักรในการผลิตที่ไม่ได้ใช้งานเพื่อเป็นปัญหาในการดำเนินการปรับปรุงต่อไป

4.3 หลักสูตรฝึกอบรม

จากปัญหาทั้ง 2 สามารถนำมาวิเคราะห์เพื่อจัดทำเป็นหลักสูตรสำหรับฝึกอบรมให้แก่สถานประกอบการ กิจกรรมจำนวน 2 หลักสูตร ได้แก่

1. การบริหารสินค้าและวัตถุดิบคงคลังประเภทเน่าเสียง่าย ระยะเวลาฝึกอบรม 12 ชั่วโมง
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มกำลังการผลิต ระยะเวลาฝึกอบรม 12 ชั่วโมง

สาขาการบริหารสินค้าและวัตถุดิบคงคลังประเภทเน่าเสียง่าย

Perishable goods and Inventory Management

จำนวน 12 ชั่วโมง

รหัสหลักสูตร 5420047230115

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. หลักการและเหตุผล

ความสามารถในการแข่งขันในตลาดของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่เกิดขึ้นภายในชุมชนนั้น จำเป็นจะต้องออกแบบผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น มีคุณภาพและความหลากหลายที่ตอบสนองให้ลูกค้าได้จดจำและทำให้เกิดการกลับมาซื้อซ้ำ หรือเกิดการแนะนำให้มีฐานลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้น ประกอบกับผู้ประกอบการจำเป็นต้องมีทักษะความรู้ความสามารถในการบริหารธุรกิจ ตั้งแต่การบริหารทรัพยากรภายในองค์กร การพยากรณ์ยอดขาย การบริหารสินค้าสำเร็จรูป การบริหารการผลิต รวมถึงการบริหารวัตถุดิบคงคลัง เพื่อที่จะสามารถต่อยอดความรู้สู่การวิเคราะห์กำไรขาดทุนจากการประกอบธุรกิจได้

ห้างหุ้นส่วนจำกัดประจันอินเตอร์ฟู้ด ต.เด่นชัย อ.เด่นชัย จ.แพร่ เป็นธุรกิจ SMEs ที่เกิดขึ้นภายในชุมชนได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจาก สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ (สนพ.แพร่) ภายใต้โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานสู่ SMEs 4.0 (Stem Workforce Towards SME 4.0) ธุรกิจมีการจ้างแรงงานและใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมีผลิตภัณฑ์ที่เริ่มเป็นที่รู้จัก ได้แก่ แคบหมู หมูยอ น้ำพริก ซาลาเปา แหนม หมูเส้น กุนเชียง มีตลาดที่ส่งขายให้กับร้านค้าภายในชุมชน และร้านค้าเครือข่ายภายในจังหวัดแพร่ ถือว่าเป็นธุรกิจที่มีอุดมการณ์สามารถผลิตสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ มีคุณภาพดี สะอาดปลอดภัยและรสชาติ ธุรกิจมีการพัฒนาอยู่ในช่วงเติบโต (Expansion Stage) ในวงจรธุรกิจ (Business Cycle) จากการที่หน่วยงาน สนพ.แพร่ ลงพื้นที่ประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับคณาจารย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 14 มีนาคม 2562 เพื่อให้ผู้ประกอบการสะท้อนถึงศักยภาพของตนเอง และวิเคราะห์ความต้องการของธุรกิจร่วมกัน เพื่อก่อให้เกิดการพัฒนาและการเจริญเติบโตของธุรกิจอย่างยั่งยืนนั้น พบว่าผู้ประกอบการมีความต้องการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายยิ่งขึ้น เช่น เพิ่มผลิตภัณฑ์หมูทุบ ส่วนการพัฒนาในเรื่องการบริหารธุรกิจ ทาง หจก. ประจันอินเตอร์ฟู้ด ยังคงมีจุดอ่อนด้านการบริหารสินค้าและวัตถุดิบคงคลังประเภทเน่าเสียง่าย (Perishable Inventory) พบปัญหาในเรื่อง การขาดการวางแผนการใช้วัตถุดิบธุรกิจจึงไม่สามารถประมาณการการสั่งซื้อวัตถุดิบล่วงหน้าได้ส่งผลให้เกิดต้นทุนค่าขนส่งที่สูงเกินไป และในบางกรณีเกิดวัตถุดิบเน่าเสียเนื่องจากการสั่งซื้อวัตถุดิบมากเกินไปจนเกิดความจำเป็นจึงเกิดต้นทุนที่เกิดจากของเน่าเสีย ฉะนั้นการให้ความรู้ในเรื่องการบริหารสินค้าและวัตถุดิบคงคลังจะทำให้ผู้ประกอบการสามารถประมาณการวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการผลิตได้อย่างได้เหมาะสม ลดต้นทุนการผลิตและต้นทุนการเก็บรักษา และสามารถบริหารกระแสเงินสดของกิจการได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น การบริหารสินค้าและวัตถุดิบคงคลังให้มีประสิทธิภาพนั้นมีความเกี่ยวข้องกับการพยากรณ์ปริมาณการขาย ซึ่งจะต้องใช้การรวบรวมข้อมูลยอดขายของกิจการอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ จึงจะสามารถพยากรณ์ยอดขายและสัดส่วนการผลิตได้อย่างถูกต้อง

- 2 -

ดังนั้นในประเด็นด้านการบริหารธุรกิจ หจก. ประชานอินเตอร์ฟู้ด จึงมีความจำเป็นที่จะต้องได้รับความรู้จากการฝึกอบรมเรื่องระบบการจัดการคลังสินค้าและวัตถุดิบประเภทเน่าเสียง่าย วิธีการประมาณการยอดขาย การประมาณการผลิต รวมถึงระบบและวิธีการเก็บข้อมูลทางธุรกิจ เพื่อนำมาวิเคราะห์ศักยภาพในการดำเนินธุรกิจ สนพ. แพร์ จึงได้จัดทำโครงการอบรมหลักสูตรการบริหารสินค้าและวัตถุดิบคงคลังประเภทเน่าเสียง่าย (Perishable goods and Inventory Management) ขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของธุรกิจชุมชนให้เกิดการพัฒนาตนเองต่อไปได้อย่างต่อเนื่อง

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมได้เรียนรู้เรื่องการพยากรณ์ยอดขายและการบริหารคลังสินค้าประเภทเน่าเสียง่าย
2. เพื่อให้ธุรกิจชุมชนสามารถบริหารคลังสินค้าของตนเองได้
3. เพื่อให้ธุรกิจชุมชนสามารถนำข้อมูลไปประยุกต์ใช้เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนและกำไรจากการประกอบธุรกิจได้

3. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกอบรมจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา 12 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกอบรมจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 4.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 4.2 ลูกจ้างที่ทำงานในสถานประกอบการ
- 4.3 มีสภาพร่างกายแข็งแรง และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

5. เกณฑ์การผ่าน

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผล จะต้องมียุทธศาสตร์เข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งหมด และผ่านการประเมินจากวิทยากร

6. อนุมัติบัตร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมิน จะได้รับอนุมัติบัตรจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร์ สาขาการบริหารสินค้าและวัตถุดิบคงคลังประเภทเน่าเสียง่าย Perishable goods and Inventory Management

9. ผู้จัดทำหลักสูตร

- | | |
|--|--|
| 9.1. อาจารย์ ดร.อารีภมล ต.ไชยสุวรรณ | สาขาวิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่
เฉลิมพระเกียรติ |
| 9.2. อาจารย์ ดร.สิริยุพา เลิศกาญจนภาพร | สาขาวิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่
เฉลิมพระเกียรติ |
| 9.3. อาจารย์ วรรณิการ์ มอญแก้ว | สาขาวิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่
เฉลิมพระเกียรติ |
| 9.4. นางสาวจิราพร ใจยวน | ฝ่ายแผนงานและประเมินผล
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ |
| 9.5. นางสาวพัชรินทร์ แสนวงศ์ | ห้างหุ้นส่วนจำกัดประจักษ์อินเตอร์ฟู้ด |

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวจิราพร ใจยวน)


นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานพันธุ์ใหม่

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางวาสนา ไหวศิด)

ห้างหุ้นส่วนจำกัดประจักษ์อินเตอร์ฟู้ด

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายภีร์ภัทร เอี่ยมสำอางค์)

ประธานคณะกรรมการศูนย์ให้คำปรึกษาเพื่อเพิ่มผลิตภาพแรงงาน (ศปพ.)

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสุนทร จันทรเกตุ)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่

หลักสูตรฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน
ภายใต้โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานสู่ SME 4.0
(STEM Workforce towards SME 4.0)
โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานตามความต้องการสถานประกอบการ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มกำลังการผลิต
Product development to increase production capacity
จำนวน 12 ชั่วโมง
รหัสหลักสูตร 54200472301
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. หลักการและเหตุผล

ห้างหุ้นส่วนจำกัดประจันอินเตอร์ฟู้ด ต.เด่นชัย อ.เด่นชัย จ.แพร่ เป็นธุรกิจ SMEs ที่เกิดขึ้นภายในชุมชนได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจาก สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ (สนพ.แพร่) ภายใต้โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานสู่ SMEs 4.0 (Stem Workforce Towards SME 4.0) ธุรกิจมีการจ้างแรงงานและใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมีผลิตภัณฑ์ที่เริ่มเป็นที่รู้จัก ได้แก่ แคบหมู หมูยอ7อ น้ำพริก ซาลาเปา แหนม หมูเส้น กุนเชียง มีตลาดที่ส่งขายให้กับร้านค้าภายในชุมชน และร้านค้าเครือข่ายภายในจังหวัดแพร่ ถือว่าเป็นธุรกิจที่มี อนาคตการณ์สามารถผลิตสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ มีคุณภาพดี สะอาดปลอดภัยและรสชาติดี ธุรกิจมีการพัฒนา อยู่ในช่วงเติบโต (Expansion Stage) ในวงจรธุรกิจ (Business Cycle) แต่อย่างไรก็ตามการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเป็นสิ่งจำเป็นอย่างต่อเนื่องของกลุ่มผู้ประกอบการ เพื่อให้เกิดความหลากหลายของผลิตภัณฑ์และเป็นการเพิ่มโอกาสในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ในบริษัท จากการทำสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ ลงพื้นที่ประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับคณาจารย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ - แพร่ เฉลิมพระเกียรติ เพื่อสำรวจความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้ความหลากหลาย พบว่า ผลิตภัณฑ์หมูยอ เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ มีโอกาสในการจัดจำหน่าย และสามารถเพิ่มยอดขายได้

ดังนั้นทาง หจก.ประจันอินเตอร์ฟู้ด จึงมีความจำเป็นต้องได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์หมูยอ และระบบการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เพื่อสร้างความสำเร็จสำหรับผู้บริโภค ซึ่งสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ จึงได้จัดทำโครงการอบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มกำลังการผลิต เพื่อตอบสนองความต้องการของธุรกิจชุมชนให้เกิดการพัฒนาตนเองต่อไปได้อย่างต่อเนื่อง

2. วัตถุประสงค์

- เพื่อสร้างสูตรต้นแบบผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ให้แก่ หจก.ประจันอินเตอร์ฟู้ด
- เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันแก่ผู้ประกอบการ ผ่านกระบวนการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน

3. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกอบรมจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา 12 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกอบรมจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

- 2 -

4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 4.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 4.2 ลูกจ้างที่ทำงานในสถานประกอบการ
- 4.3 มีสภาพร่างกายแข็งแรง และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

5. เกณฑ์การผ่าน

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผล จะต้องมียุทธศาสตร์เข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งหมด

6. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมิน จะได้รับวุฒิบัตรจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ หลักสูตร “การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มกำลังการผลิต”

หัวข้อวิชา

ลำดับที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา(ชั่วโมง)	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปและความสำคัญของระบบการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร	3	0
2	เทคนิคการถนอมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	3	0
3	การใช้สารเคมี และวัตถุเติมแต่งในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	1	0
4	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เพื่อเพิ่มยอดขาย	0	5
5	การประเมินผล	0	0
รวม		12	

8. เนื้อหาวิชา


- 8.1 ความรู้ทั่วไปและความสำคัญของระบบการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (3 : 0)
การจัดการสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดำเนินการเกี่ยวกับอาหาร หลักเกณฑ์และกรรมวิธีที่ดีในการผลิตอาหาร Food Safety
- 8.2 เทคนิคการถนอมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (3 : 0)
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขั้นตอนการแปรรูปเนื้อสัตว์ ขั้นตอนพื้นฐานการแปรรูป รวมถึงเครื่องมืออุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูป
- 8.3 การใช้สารเคมี และวัตถุเติมแต่งในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (1 : 0)
ความรู้เกี่ยวกับวัตถุเจือปนในอาหารและสารปรุงแต่งที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ รวมถึงสารเคมีที่ห้ามใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
- 8.4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เพื่อเพิ่มยอดขาย (0 : 5)
ฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ “ผลิตภัณฑ์หมูทุบ”


- 3 -

9. ผู้จัดทำหลักสูตร

- | | |
|--|--|
| 9.1. อาจารย์ ดร.อิศรา วัฒนนภาเกษม | สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ม.แม่โจ้-แพร่
เฉลิมพระเกียรติ |
| 9.2. อาจารย์ ดร.พัชรเพ็ญ เพ็ญจำรัส | สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ม.แม่โจ้-แพร่
เฉลิมพระเกียรติ |
| 9.3. อาจารย์ ดร. วรินทร์ ธรรมกุลกรกะจ่าง | สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ม.แม่โจ้-แพร่
เฉลิมพระเกียรติ |
| 9.4. นางสาวกัญชชอรณ์ กาศสกุล | สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ม.แม่โจ้-แพร่
เฉลิมพระเกียรติ |
| 9.5. นายอนุกุล จันทร์แก้ว | สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ม.แม่โจ้-แพร่
เฉลิมพระเกียรติ |
| 9.6. นางสาวจิราพร ใจยวน | สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ |

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวจิราพร ใจยวน)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานพันธุ์ใหม่

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางวานา ไหวคิด)
ห้างหุ้นส่วนจำกัดประจักษ์อินเตอร์ฟู้ด

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายกีรภัทร เอี่ยมสำอางค์)
ประธานคณะกรรมการศูนย์ให้คำปรึกษาเพื่อเพิ่มผลิตภาพแรงงาน (ศปพ.)

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสุนทร จันทร์เกตุ)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่

4.4 สรุปรายละเอียดการให้คำปรึกษาแนะนำ

สรุปรายละเอียดการให้คำปรึกษาแนะนำ ตามโครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0 จำนวน 7 ครั้ง มีรายละเอียด ดังนี้

นางสาวจิราพร ใจยวน ตำแหน่ง นักพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่

ครั้งที่	วันที่	กิจกรรม	หมายเหตุ
1	28 มกราคม 2562	ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานและผลลัพธ์การดำเนินโครงการ สัมภาษณ์ เก็บรวบรวมข้อมูล	
2	2 กุมภาพันธ์ 2562	สำรวจพื้นที่เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหา	
3	14 มีนาคม 2562	เสนอแผนปรับปรุงและจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมยกระดับฝีมือแรงงานให้แก่พนักงาน	
4	7 พฤษภาคม 2562	ติดตามความก้าวหน้าของโครงการ	
5	28 พฤษภาคม 2562	เก็บข้อมูลติดตามผลประเด็นการลดความสูญเสีย	
6	14 มิถุนายน 2562	ติดตามความก้าวหน้าของโครงการและปรับปรุงแก้ไขคู่มือการปฏิบัติงาน	
7	10 กรกฎาคม 2562	รวบรวมผลการดำเนินโครงการ เปรียบเทียบผลิตภาพแรงงาน ก่อน- หลังการเข้าร่วมโครงการ	

4.5 ผลการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก

ภายหลังการฝึกอบรมเพื่อเพิ่มทักษะให้แก่พนักงาน รวมถึงให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกเพื่อแก้ไขปัญหาหรือปรับปรุงการทำงาน มีรายละเอียดการดำเนินการดังนี้

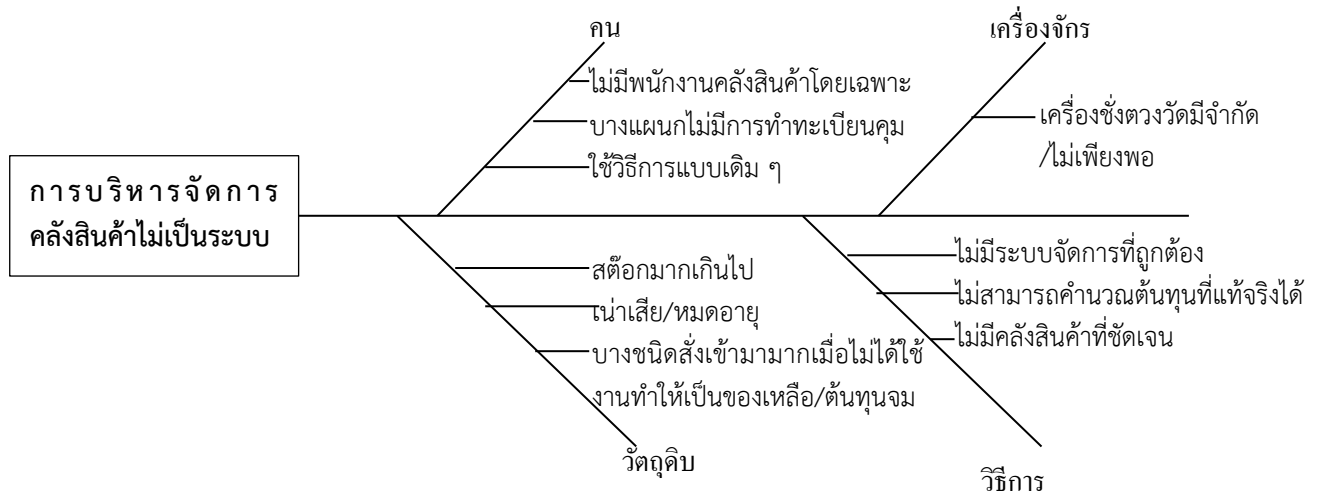
1. เดิมที่ผู้ประกอบการมีการนำเครื่องรีดเนื้อหมู มาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นหมูทุบหรือหมูแผ่น โดยนำแกนรีดเนื้อหมูหุ้มแผ่นอลูมิเนียม ปัญหาคือ รีดหมูแล้วแต่ไม่เป็นแผ่นเรียบเสมอกันทำให้การทำผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ไม่ประสบผลสำเร็จ จึงปล่อยทิ้งไว้ไม่นำมาใช้งานเป็นเวลากว่าหนึ่งปีที่ผ่านมา ดังนั้นจึงได้ประสานงานให้ผู้เชี่ยวชาญจากมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ตรวจสอบและปรับแก้ไขโดยทดสอบกับการนำพลาสติกหนาห่อหุ้มแกนรีดอีกชั้นหนึ่งและปรับขนาดสกรูบังคับระยะตั้งค่าใหม่เพื่อให้เหมาะสมกับเนื้อหมูที่ต้องการและทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูทุบ โดยใช้พนักงานแผนกน้ำพริก จำนวน 3 คนเป็นหลัก และใช้เวลาหลังจากที่น้ำพริกเสร็จสิ้นแล้วต่อวัน โดยรวมระยะเวลาเฉลี่ยในการทำผลิตภัณฑ์ 7 ชั่วโมง ผลผลิตที่ได้จากการดำเนินการสามารถผลิตเสร็จและจำหน่ายได้เฉลี่ยสัปดาห์ละ 2 ครั้ง



ภาพอุปกรณ์ช่วยในการปฏิบัติงาน



1. การบริหารจัดการคลังสินค้าไม่เป็นระบบ
ได้ดำเนินการวิเคราะห์ปัญหา โดยใช้แผนภูมิแก๊งปลาเพื่อวิเคราะห์สาเหตุความสูญเสียด้านต่างๆ



ตารางสรุปสาเหตุ และมาตรการแก้ไขปัญหา

สาเหตุของปัญหา	สาเหตุย่อย	มาตรการแก้ไขปัญหา
คน	<ol style="list-style-type: none"> ไม่มีพนักงานคลังสินค้าโดยเฉพาะ บางแผนกไม่มีการทำทะเบียนคุมไว้ ใช้วิธีการแบบเดิม ๆ คือใกล้หมดเมื่อใดจะมาเบิกเงินไปซื้อ 	เรียนรู้วิธีการเก็บข้อมูลทางการบัญชีและการบันทึกต้นทุนที่ถูกต้อง/สรุปเป็นรายเดือนหรือรายไตรมาส
เครื่องจักร	เครื่องชั่งตวงวัด มีจำกัดไม่เพียงพอ	นำเครื่องชั่งตวงวัดที่มีขนาดมาตรฐานใช้งานได้กับทุกผลิตภัณฑ์กำหนดจุดเป็นศูนย์กลางเพื่อให้ทุกแผนกสามารถใช้งานได้ทั้งหมด
วัตถุดิบ	<ol style="list-style-type: none"> สต็อกมากเกินไป บางชนิดสั่งในปริมาณมากเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงหรือไม่ได้ใช้งาน ทำให้เป็นต้นทุนจม เน่าเสีย/หมดอายุ 	<ol style="list-style-type: none"> ตรวจสอบคลังสินค้าเป็นระยะ คัดแยกวัตถุดิบแต่ละประเภทให้เป็นระบบ ทำ INDEX และติดชื่อวัตถุดิบให้เห็นเด่นชัดและวางให้ถูกต้อง
วิธีการ	<ol style="list-style-type: none"> ไม่มีระบบจัดการที่ถูกต้อง ไม่สามารถคำนวณต้นทุนที่แท้จริงได้ ไม่มีที่คลังสินค้าที่ชัดเจน 	ใช้วิธีการจัดการคลังสินค้าแบบ FIFO มาใช้

บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินโครงการ

ผลการดำเนินโครงการของ นางสาวจิราพร ใจยวน นักพัฒนาฝีมือแรงงานพันธุ์ใหม่ ของสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่ ให้แก่ห้างหุ้นส่วนจำกัดประจันอินเตอร์ฟู้ด ได้แก่ การฝึกอบรม, การเพิ่มผลิตภาพแรงงาน และการลดความสูญเสียในวงจรการผลิต มีรายละเอียดดังนี้

5.1 การฝึกอบรม

ผลการฝึกอบรม จำนวน x หลักสูตร ดังรายละเอียด ดังตาราง

หลักสูตร	ชั่วโมงฝึกอบรม	จำนวนผู้ผ่านการฝึกอบรม	หมายเหตุ
1. การบริหารสินค้าและวัตถุดิบคงคลังประเภทเน่าเสียง่าย	12	20	
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มกำลังการผลิต	12	25	

5.2 การเพิ่มผลิตภาพแรงงาน

การเพิ่มผลิตภาพแรงงาน ในการผลิตผลิตภัณฑ์หมูทุบจากเครื่องรีดเนื้อหมูที่ปรับปรุงกระบวนการและตั้งค่าใหม่เรียบร้อยแล้วโดยการนำเนื้อหมูที่เลาะเอาไขมัน เอ็นและพังผืดออก ล้างให้สะอาด หั่นตามความยาวของกล้ามเนื้อให้แผ่นใหญ่ขนาดเท่าฝ่ามือ ปูรูดด้วยเครื่องปูรูด เช่น เกลือ น้ำตาล ซีอิ้วขาว เต็มเครื่องเทศหรือสมุนไพร เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด เมล็ดผักชี แล้วหมักไว้ในตู้เย็น 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์ประมาณ 2 วันทั้งนี้แล้วแต่สภาพอากาศ จากนั้นนำมาย่างหรืออบจนสุกแล้วรีดเพื่อให้กล้ามเนื้อแตกเป็นแผ่นบางจนเห็นเส้นใย แผลออกเป็นแผ่นแล้วนำมาอบอีกครั้งให้กรอบด้วยความร้อนสูง ประมาณ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที ซึ่งในการทำแต่ละครั้งจะใช้พนักงานแผ่นน้ำพริกมาทำสลับคั่นเวลากับการทำน้ำพริก กำลังการผลิตต่อครั้งสามารถเพิ่มผลิตภาพแรงงานและมูลค่าทางเศรษฐกิจ ได้ดังนี้

ผลิตภาพแรงงาน		
ก่อนการปรับปรุง	หลังการปรับปรุง	ร้อยละการเปลี่ยนแปลง
-ปริมาณผลผลิตน้ำพริก 2,700 กระปุกต่อเดือน -จำนวนพนักงานที่ใช้ในการผลิต 4 คน -ผลิตภาพแรงงาน 675 กระปุกต่อคนต่อเดือน	-ปริมาณผลผลิตน้ำพริก 2,700 กระปุกต่อเดือน และปริมาณผลผลิตหมูทุบ 300 แพ็คต่อเดือน -จำนวนพนักงานที่ใช้ในการผลิต 4 คน -ผลิตภาพแรงงาน 750 หน่วยต่อคนต่อเดือน	ผลิตภาพเพิ่มขึ้นร้อยละ 11.11 $\{(750-675) \times 100/675\} = 11.11$

มูลค่าทางเศรษฐกิจ		
ปริมาณการผลิต (ปี) (1) ราคาขายกระปุกละ 30 บาท $2,700 \times 12 \times 30 = 972,000.-$	ปริมาณการผลิต (ปี) 1.ราคาขายกระปุกละ 30 บาท 2.ราคาขายแพ็คละ100 บาท $2,700 \times 12 \times 30 = 972,000.-$ $300 \times 12 \times 100 = 360,000.-$	ปริมาณการผลิตเปลี่ยนแปลง \times ราคาขาย $[(2) - (1)] \times$ ราคาขาย $= 300 \times 100 = 30,000.-/$ เดือน และ $300 \times 100 \times 12 =$ $360,000.-/ปี$

5.3 การลดความสูญเสียในวงจรการผลิต

ความสูญเสียในวงจรการผลิต		
ก่อนการปรับปรุง	หลังการปรับปรุง	ร้อยละการเปลี่ยนแปลง
- วัตถุดิบคงค้างในคลังสินค้าที่มากเกินไปคิดเป็น 5 ประเภท (ชอยโปรตีน/มิกซ์ฟอสเฟส/ผงรี/กลูเต็น/ถุงแหนมตุ้ม) คิดเป็น 18 หน่วย/เดือน - คิดเป็นต้นทุนที่เสียไปเฉลี่ย 5,500 บาท/เดือน	- วัตถุดิบคงค้างในคลังสินค้าที่มากเกินไปคิดเป็น 3 ประเภท (ชอยโปรตีน/กลูเต็น/ถุงแหนมตุ้ม) คิดเป็น 11 หน่วย/เดือน - คิดเป็นต้นทุนที่เสียไปเฉลี่ย 2,650 บาท/เดือน	ความสูญเสียลดลงร้อยละ 38.89 $\{(18-11) \times 100/18\} = 38.89$
มูลค่าทางเศรษฐกิจ		
5,500 บาท/เดือน คิดเป็น $5,500 \times 12 = 66,000.-/ปี$	2,650 บาท/เดือน คิดเป็น $2,650 \times 12 = 31,800.-/ปี$	ต้นทุนจากการบริหารสินค้าคงคลัง ลดลง $5,500-2,650 = 2,850.-/เดือน$ และ $2,850 \times 12 = 34,200.-/ปี$

5.4 ผลการประเมินมูลค่าทางเศรษฐกิจรวม

การดำเนินโครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานให้แก่สถานประกอบการ โดย นักพัฒนาฝีมือพันธุ์ใหม่สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ ได้ดังนี้

การเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สามารถคิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจ จำนวน 360,000 บาท/ปี

การลดความสูญเสียในวงจรการผลิต สามารถคิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจ จำนวน 34,200 บาท/ปี

รวมการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ 394,200 บาท/ปี

ภาคผนวก

ภาพถ่ายกิจกรรม

กิจกรรมการฝึกอบรมรุ่นที่ 2/2562
หลักสูตรการบริหารสินค้าและวัตถุดิบคงคลังประเภทเน่าเสียง่าย
ระยะเวลา 12 ชั่วโมง
ตั้งแต่วันที่ 2 – 3 เมษายน 2562
ณ ห้องหุ่นส่วนจำกัดประชันอินเตอร์ฟู้ด ตำบลเด่นชัย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่



กิจกรรมการฝึกอบรมรุ่นที่ 3/2562

หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มกำลังการผลิต

ระยะเวลา 12 ชั่วโมง

ตั้งแต่วันที่ 4 – 5 เมษายน 2562





ณ ห้างหุ้นส่วนจำกัดประจันอินเตอร์ฟู้ด ตำบลเด่นชัย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดแพร่



ใบบันทึกภาพการเข้าให้คำปรึกษา

โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0 ประจำปีงบประมาณ 2562
 ห้างหุ้นส่วนจำกัดประจันอินเตอร์ฟู้ด ครั้งที่ 1 วันที่ 28 มกราคม 2562 ตั้งแต่เวลา 09:00 -16:00 น.

CONSULTING - 2562 - 03

 แบบบันทึกการปฏิบัติงานโครงการ ครั้งที่ <u>1</u>		
ชื่อสถานประกอบการ : <u>พจก. ประจันอินเตอร์ฟู้ด</u>		Name of Consultants : (รายชื่อผู้ให้ปรึกษา)
Date : <u>28 / 1 / 2562</u> (วันที่)	Total Manday (จำนวนวันทำงานทั้งหมด)	1. ชื่อ-สกุล <u>นางกวีภัทร โฉมสว่าง</u> โทรศัพท์มือถือ <u>086-9196994</u> โทรศัพท์ _____ อีเมล _____ 2. ชื่อ-สกุล <u>ผ.จ. จิราพร ใจชวน</u> โทรศัพท์มือถือ <u>094-6954476</u> โทรศัพท์ _____ อีเมล _____
Time : <u>9.00 - 16.00 น.</u> (เวลา)	Manday Charged (จำนวนวันทำงานครั้งนี้)	
Location/Place : <u>ผ.เจ้าน้ำจืด อ.เด่นชัย</u> (สถานที่)	Cumulative Manday (จำนวนวันทำงานสะสม)	
Today's Agenda (กำหนดการปฏิบัติงาน) :		
Time (เวลา)	With Whom (ผู้เกี่ยวข้อง)	Activity (กิจกรรม)
9.00 - 12.00 น.	- ทีมงานนักพัฒนาฝีมือแรงงาน ชัยบุรีรัมย์	- ชี้แจงโครงการ, ทักทาย, ความสำคัญโครงการ, ศึกษาลักษณะ และวิธีการดำเนินงานโครงการ
13.00 - 16.00 น.	- ผู้บริหารสถานประกอบการ - ทีมงานนักพัฒนาฝีมือแรงงาน/ทีม	- ผู้ประกอบการ แนะนำผลิตภัณฑ์ โครงการขององค์กร, ภาวะของ โรงงาน
Today's Summary & Further Actions (สรุปการปฏิบัติงานวันนี้ และแผนการให้คำปรึกษาแนะนำในครั้งต่อไป)		
ทราบแจ้งโครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0 กับห้องปฎิบัติการผู้ให้ปรึกษา วิศวกรขององค์กร ภาวะของการทำงาน และ ความคาดหวังของสถานประกอบการที่จะได้รับ จากโครงการ		
ปรึกษาหารือ ปัญหา ในกระบวนการผลิต แต่ได้เสนอแนะการแก้ไขสินค้า และ นำการแบ่งกลุ่ม และ ให้คำแนะนำ ในการ แก้ไขต่อไป		
(บันทึกเพิ่มเติมหน้าหลัง)		
ปัญหาและอุปสรรค		ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข
(Next visit) นัดครั้งต่อไป : ครั้งที่ <u>2</u> วัน เดือน ปี พ.ศ. <u>6</u> <u>ก.พ. 62</u> เวลา <u>10.00 - 16.00 น.</u>		
Recorded by the Consultant : (บันทึกโดยที่ปรึกษา)  (นางสาวจิราพร ใจชวน) นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ นักพัฒนาฝีมือแรงงานพื้นที่ใหม่ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย	Accepted by Factory's Representative (รับทราบโดยสถานประกอบการ)  (นายสุวิทย์ ใจชวน) ประธานราชองครักษ์ผู้ประกอบการ (ด้าน)	Reviewed by : (ทนายโดย)  (นายสุวิทย์ ใจชวน) นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ ผู้กำกับดูแลการปฏิบัติงาน





โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานสู่ SME 4.0
กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่สถานประกอบการ SME/OTOP
หรือวิสาหกิจชุมชนที่มีลูกจ้างหรือสมาชิกต่ำกว่า 50 คน (ครั้งที่ 1)
หจก. ประชานอินเตอร์ฟีด 120/1 ม.8 ต.เด่นชัย อ.เด่นชัย จ.แพร่
วันที่ 28 มกราคม 2562



ใบบันทึกภาพการเข้าให้คำปรึกษา

โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0 ประจำปีงบประมาณ 2562
 ห้างหุ้นส่วนจำกัดประชนอินเตอร์ฟู้ด ครั้งที่ 2 วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2562 ตั้งแต่เวลา 09:00 –16:00 น.

CONSULTING - 2562 - 03

 แบบบันทึกการปฏิบัติงานโครงการ ครั้งที่ <u>2</u>		
ชื่อสถานประกอบการ : <u>ขงต ผ.ประชนอินเตอร์ฟู้ด</u>		Name of Consultants : (รายชื่อผู้ให้ปรึกษา)
Date : <u>15 / 2 / 2562</u> (วันที่)	Total Manday (จำนวนวันทำงานทั้งหมด) <u>11</u>	1. ชื่อ-สกุล <u>ผ.ท.เกียรติ อ้อยศิริวงศ์</u> โทรศัพท์มือถือ <u>896-919 4984</u> โทรศัพท์ _____ อีเมล _____ 2. ชื่อ-สกุล <u>ผ.ส.จิราพร ใจงาม</u> โทรศัพท์มือถือ <u>094-6954116</u> โทรศัพท์ _____ อีเมล _____
Time : <u>9.00 - 16.00 น.</u> (เวลา)	Manday Charged (จำนวนวันทำงานจริง) <u>1</u>	
Location/Place : <u>ต.เจ้จ้ง 9 กม.</u> (สถานที่)	Cumulative Manday (จำนวนวันทำงานสะสม) <u>2</u>	
Today's Agenda (กำหนดการปฏิบัติงาน) :		
Time (เวลา)	With Whom (ผู้เกี่ยวข้อง)	Activity (กิจกรรม)
9.00 - 12.00 น. และ	- ผู้เกี่ยวข้องในหน่วยงาน - พนักงานนิเทศแผนผังโรงงาน - พนักงานใหม่	- สอบถามข้อมูลเชิงเทคนิคระดับปัญหา พร้อมกับ ลงพื้นที่สำรวจ ปัญหาที่ จต ปฏิบัติงาน - ชี้แจงนักพิมพ์ เสนอแนะ ผลการศึกษา ปัญหา และ ทบทวนร่วมกับ สถานประกอบการ
Today's Summary & Further Actions (สรุปการปฏิบัติงานวันนี้ และแผนการให้คำปรึกษาและนำในครั้งต่อไป)		
- ลงพื้นที่ สืบหาที่มาที่ไปของปัญหา และ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมจากผู้ที่เกี่ยวข้อง ปัญหา ของสถานประกอบการ รวมถึงวิเคราะห์ ปัญหาเชิงเสนอแนะ ผลการศึกษา ปัญหา และ เสนอ ทางแก้ไข พร้อมทั้ง ร่วมกัน กำหนด กลยุทธ์ เบื้องต้นของ การ พัฒนาที่ จต. โรงงาน เพื่อ เพิ่มผลิตภาพ และ ผลักดัน ให้มีกระบวนการ (บันทึกเพิ่มเติมหน้าหลัง)		
ปัญหาและอุปสรรค		ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข
(Next visit) นัดครั้งต่อไป : ครั้งที่ วัน เดือน ปี พ.ศ. เวลา		
Recorded by the Consultant : (บันทึกโดยที่ปรึกษา)  (นางสาวจิราพร ใจงาม) นักวิชาการพัฒนาศักยภาพแรงงานชำนาญการ นักพัฒนาฝีมือแรงงานพันธุ์ใหม่ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย	Accepted by Factory's Representative (รับทราบโดยสถานประกอบการ)  (นาย) ประธานสภาของสถานประกอบการ (ถ้ามี)	Reviewed by : (ทบทวนโดย)  (นางสาวจิราพร ใจงาม) นักวิชาการพัฒนาศักยภาพแรงงานชำนาญการ ผู้กำกับดูแลการปฏิบัติงาน

โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานสู่ SME 4.0
กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่สถานประกอบการ SME/OTOP
หรือวิสาหกิจชุมชนที่มีลูกจ้างหรือสมาชิกต่ำกว่า 50 คน (ครั้งที่ 2)
หจก. ประชานอินเตอร์ฟู้ด 120/1 ม.8 ต.เด่นชัย อ.เด่นชัย จ.แพร่
วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2562



ใบบันทึกภาพการเข้าให้คำปรึกษา

โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0 ประจำปีงบประมาณ 2562
 ห้างหุ้นส่วนจำกัด ประจันอินเตอร์ฟู้ด ครั้งที่ 3 วันที่ 14 มีนาคม 2562 ตั้งแต่เวลา 09:00 - 16:00 น.

CONSULTING - 2562 - 03

 แบบบันทึกการปฏิบัติงานโครงการ ครั้งที่ <u>3</u>		
ชื่อสถานประกอบการ : <u>สห. ประจันอินเตอร์ฟู้ด</u>		Name of Consultants : (รายชื่อผู้ให้ปรึกษา) 1. ชื่อ-สกุล <u>เชยสิทธิ์ ประจันอิน</u> โทรศัพท์มือถือ <u>086-9156988</u> โทรศัพท์ _____ อีเมล _____ 2. ชื่อ-สกุล <u>พ.ศ. อภิญญา อึ้งพิมพ์</u> โทรศัพท์มือถือ _____ โทรศัพท์ _____ อีเมล _____
Date : <u>14 / 3 / 62</u> <input type="checkbox"/> 1 Total Manday (วันที่) (จำนวนวันทำงานทั้งหมด) Time : <u>9.00 - 16.00</u> <input type="checkbox"/> 1 Manday Charged (เวลา) (จำนวนวันทำงานครั้งนี้) Location/Place : <u>ส. ประจัน</u> <input type="checkbox"/> 3 Cumulative Manday (สถานที่) (จำนวนวันทำงานสะสม)	Today's Agenda (กำหนดการปฏิบัติงาน) :	
Time (เวลา)	With Whom (ผู้เกี่ยวข้อง)	Activity (กิจกรรม)
<u>9.00 - 16.00</u>	<u>- คุณประจัน</u>	<u>- ปรึกษาดำเนินการเรื่องการผลิต</u>
	<u>- คุณเชยสิทธิ์ ประจันอิน</u>	<u>- ปรึกษาดำเนินการเรื่องการผลิต</u>
	<u>- คุณอภิญญา อึ้งพิมพ์</u>	<u>- ปรึกษาดำเนินการเรื่องการผลิต</u>
Today's Summary & Further Actions (สรุปการปฏิบัติงานวันนี้ และแผนการให้คำปรึกษาแนะนำในครั้งต่อไป) <u>- ปรึกษาเรื่องการผลิต</u> <u>- ปรึกษาดำเนินการเรื่องการผลิต</u> <u>- ปรึกษาดำเนินการเรื่องการผลิต</u>		
(บันทึกเพิ่มเติมหน้าหลัง)		
ปัญหาและอุปสรรค		ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข
(Next visit) นัดครั้งต่อไป : ครั้งที่ _____ วัน เดือน ปี พ.ศ. _____ เวลา _____		
Recorded by the Consultant : (บันทึกโดยที่ปรึกษา)  <u>เชยสิทธิ์ ประจันอิน</u> <u>14 / 3 / 62</u> นักพัฒนาฝีมือแรงงานพันธุ์ใหม่ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย	Accepted by Factory's Representative (รับทราบโดยสถานประกอบการ)  <u>ประจัน</u> <u>14 / 3 / 62</u> ประธานของสถานประกอบการ	Reviewed by : (ตรวจสอบโดย)  <u>เชยสิทธิ์ ประจันอิน</u> ผู้กำกับดูแลการปฏิบัติงาน



โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานสู่ SME 4.0
กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่สถานประกอบการ SME/OTOP
หรือวิสาหกิจชุมชนที่มีลูกจ้างหรือสมาชิกต่ำกว่า 50 คน (ครั้งที่ 3)
หจก. ประชานอินเตอร์ฟีด 120/1 ม.8 ต.เด่นชัย อ.เด่นชัย จ.แพร่
วันที่ 14 มีนาคม 2562





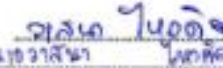

โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานสู่ SME 4.0
กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่สถานประกอบการ SME/OTOP
หรือวิสาหกิจชุมชนที่มีลูกจ้างหรือสมาชิกต่ำกว่า 50 คน (ครั้งที่ 4)
หจก. ประชานอินเตอร์ฟู้ด 120/1 ม.8 ต.เด่นชัย อ.เด่นชัย จ.แพร่
วันที่ 7 พฤษภาคม 2562



ใบบันทึกภาพการเข้าให้คำปรึกษา

โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0 ประจำปีงบประมาณ 2562
 ห้างหุ้นส่วนจำกัด ประจันอินเตอร์ฟู้ด ครั้งที่ 5 วันที่ 28 พฤษภาคม 2562 ตั้งแต่เวลา 09:00 – 16:00 น.

CONSULTING - 2562 - 03

 แบบบันทึกการปฏิบัติงานโครงการ ครั้งที่ <u>5</u>		
ชื่อสถานประกอบการ : <u>พจก. ปรีชา อินเตอร์ฟู้ด</u>		Name of Consultants : (รายชื่อผู้ให้ปรึกษา)
Date : <u>28 / พ.ค. / 62</u>	Total Manday (จำนวนวันทำงานทั้งหมด) <u>11</u>	1. ชื่อ-สกุล <u>น.ส. จิราพร ไชยวน</u> โทรศัพท์มือถือ <u>094-499516</u> โทรศัพท์ _____ อีเมล _____ 2. ชื่อ-สกุล <u>น.ส. อภิมาลา อินทพร</u> โทรศัพท์มือถือ <u>094555519</u> โทรศัพท์ _____ อีเมล _____
Time : <u>10.00 - 16.00 น.</u>	Manday Charged (จำนวนวันทำงานครั้งนี้) <u>1</u>	
Location/Place : <u>ท.เค็มจับ อ.เด่นชัย</u>	Cumulative Manday (จำนวนวันทำงานสะสม) <u>7</u>	
Today's Agenda (กำหนดการปฏิบัติงาน) :		
Time (เวลา)	With Whom (ผู้เกี่ยวข้อง)	Activity (กิจกรรม)
10.00 - 16.00 น.	- เจ้าพนักงาน - พนักงานฝ่ายช่างงาน - อธิบดีเขตมือแวงอานันท์ใหม่	- จับเวลา แม่ส: สาขากาหนด - พบหน้า วิจิตรกษัตริย์ธนา (ลดความเสียหาย)
Today's Summary & Further Actions (สรุปการปฏิบัติงานวันนี้ และแผนการให้คำปรึกษาและนำในครั้งต่อไป)		
- พบหน้า ขอสงวนความเห็นหน่วยงาน ผอ.ผลิต - จับเวลาการทำงาน ในแม่ส: สาขากาหนด เพื่อทดสอบ ด้านการลดการสูญเสียของวัตถุดิบ - พบหน้า วิจิตรกษัตริย์ธนา ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในการเพิ่มผลผลิตตัวแม่ โรงงาน		
(บันทึกเพิ่มเติมหน้าหลัง)		
ปัญหาและอุปสรรค พนักงาน ขนถ่ายของคอง ไม่ปฏิบัติตาม วิจิตรกษัตริย์ธนา: นำของวิจิตรกษัตริย์ธนา/ซึ่งวิจิตร	ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข - เจ้าพนักงาน คำจับ / จับเวลา การปฏิบัติงาน น.ส. อธิบดีเขตมือแวงอานันท์ใหม่ เพื่อติดต่อตามความก้าวหน้า	
(Next visit) นัดครั้งต่อไป : ครั้งที่ <u>6</u> วัน เดือน ปี พ.ศ. <u>13 มิ.ย. 62</u> เวลา <u>9.30 - 16.00 น.</u>		
Recorded by the Consultant : (บันทึกโดยที่ปรึกษา)  น.ส. อภิมาลา อินทพร 28 / 5 / 62	Accepted by Factory's Representative (รับทราบโดยสถานประกอบการ)  นางสาว นุชดิษฐ์ นาคศิริ 28 / 5 / 62	Reviewed by : (พบหน้าโดย)  น.ส. จิราพร ไชยวน 28 / 5 / 62
นักพัฒนาฝีมือแรงงานพันธุ์ใหม่ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย	ประทับตราของสถานประกอบการ (ถ้ามี)	ผู้กำกับดูแลการปฏิบัติงาน



โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานสู่ SME 4.0
กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่สถานประกอบการ SME/OTOP
หรือวิสาหกิจชุมชนที่มีลูกจ้างหรือสมาชิกต่ำกว่า 50 คน (ครั้งที่ 5)
หจก. ประชานอินเตอร์ฟู้ด 120/1 ม.8 ต.เด่นชัย อ.เด่นชัย จ.แพร่
วันที่ 28 พฤษภาคม 2562



ใบบันทึกภาพการเข้าให้คำปรึกษา

โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0 ประจำปีงบประมาณ 2562
 ห้างหุ้นส่วนจำกัดประจันอินเตอร์ฟู้ด ครั้งที่ 6 วันที่ 14 มิถุนายน 2562 ตั้งแต่เวลา 09:30 - 16:30 น.

CONSULTING - 2562 - 03

 แบบบันทึกการปฏิบัติงานโครงการ ครั้งที่ <u>6</u>		
ชื่อสถานประกอบการ : <u>นจก. ประจันอินเตอร์ฟู้ด</u>		Name of Consultants : (รายชื่อผู้ให้ปรึกษา)
Date : <u>14 / 6 / 62</u> (วันที่)	Total Manday (จำนวนวันทำงานทั้งหมด) <u>11</u>	1. ชื่อ-สกุล <u>น.ส. จิราพร ใจจวน</u> โทรศัพท์มือถือ <u>092-9951116</u> โทรศัพท์ _____ อีเมล _____
Time : <u>9.30 - 16.30 น.</u> (เวลา)	Manday Charged (จำนวนวันทำงานครั้งนี้) <u>3</u>	2. ชื่อ-สกุล <u>น.ส. อริยมา อินทพร</u> โทรศัพท์มือถือ <u>091-5042449</u> โทรศัพท์ _____ อีเมล _____
Location/Place : <u>ท.เล่นจับ อ.เด่นชัย</u> (สถานที่)	Cumulative Manday (จำนวนวันทำงานสะสม) <u>10</u>	
Today's Agenda (กำหนดการปฏิบัติงาน) :		
Time (เวลา)	With Whom (ผู้เกี่ยวข้อง)	Activity (กิจกรรม)
<u>8.30 - 16.30 น.</u>	<u>พนักงานของ นจก. เจ้าขอจัดการ</u>	<u>ปร.เงินผล และ สรปผล การเดินผลิตภาพแรงงาน และ สดครองสุขวัย เบื้องต้น</u>
	<u>นักพัฒนาฝีมือแรงงานพื้นที่</u>	<u>- สอดคล้อง ความถูกต้อง กับ สภานประกอบกิจการ</u>
Today's Summary & Further Actions (สรุปการปฏิบัติงานวันนี้ และแผนการให้คำปรึกษาแนะนำในครั้งต่อไป)		
<ul style="list-style-type: none"> - สอดคล้องความถูกต้อง ของกระบวนการจัดทำกับ พนักงาน (Hmt) แต่: แผนก - คัดถาม และ ปะเงินผล ของการเดินผลิตภาพแรงงาน และ การ สดครองสุขวัย ซึ่ง ดำเนินไป มีผลดี และ ผู้เกี่ยวข้อง: นำเสนอ สภานประกอบกิจการ 		
(บันทึกเพิ่มเติมหน้าหลัง)		
ปัญหาและอุปสรรค	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข	
(Next visit) นัดครั้งต่อไป : ครั้งที่ <u>7</u> วัน เดือน ปี พ.ศ. <u>29 มิ.ย. 62</u> เวลา <u>9.30 - 16.00 น.</u>		
Recorded by the Consultant : (บันทึกโดยที่ปรึกษา)  <u>(น.ส. อริยมา อินทพร)</u> <u>14 / 6 / 62</u> นักพัฒนาฝีมือแรงงานพื้นที่ใหม่ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย	Accepted by Factory's Representative (รับทราบโดยสถานประกอบการ)  <u>(นางจวนใจจวน)</u>  ปรึกษาดำเนินการของสถานประกอบการ (ถ้ามี)	Reviewed by : (ทนาย/คส)  <u>(น.ส. จิราพร ใจจวน)</u> <u>14 / 6 / 62</u> ผู้กำกับดูแลการปฏิบัติงาน

โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานสู่ SME 4.0
กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่สถานประกอบการ SME/OTOP
หรือวิสาหกิจชุมชนที่มีลูกจ้างหรือสมาชิกต่ำกว่า 50 คน (ครั้งที่ 6)
ทจก. ประชันอินเดอรพีด 120/1 ม.8 ต.เด่นชัย อ.เด่นชัย จ.แพร่
วันที่ 14 มิถุนายน 2562



ใบบันทึกภาพการเข้าให้คำปรึกษา

โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน สู่ SME 4.0 ประจำปีงบประมาณ 2562
 ห้างหุ้นส่วนจำกัดประจันอินเตอร์ฟู้ด ครั้งที่ 7 วันที่ 27 มิถุนายน 2562 ตั้งแต่เวลา 09:00 -16:00 น.

CONSULTING - 2562 - 03

 แบบบันทึกการปฏิบัติงานโครงการ ครั้งที่ <u>7</u>		
ชื่อสถานประกอบการ : <u>พจก. ประจันอินเตอร์ฟู้ด</u>		Name of Consultants : (รายชื่อผู้ให้บริการ)
Date : <u>27 / มิ.ย. / 62</u> (วันที่)	<input type="text" value="10"/> Total Manday (จำนวนวันทำงานทั้งหมด)	1. ชื่อ-สกุล <u>น.ส. จิราพร ใจจน</u> โทรศัพท์มือถือ <u>094-698016</u> โทรศัพท์ _____ อีเมล _____ 2. ชื่อ-สกุล _____ โทรศัพท์มือถือ _____ โทรศัพท์ _____ อีเมล _____
Time : <u>9.00 - 16.00 น.</u> (เวลา)	<input type="text" value="1"/> Manday Charged (จำนวนวันทำงานครั้งนี้)	
Location/Place : <u>ห. เซ็นจับ</u> (สถานที่)	<input type="text" value="11"/> Cumulative Manday (จำนวนวันทำงานสะสม)	
Today's Agenda (กำหนดการปฏิบัติงาน) :		
Time (เวลา)	With Whom (ผู้เกี่ยวข้อง)	Activity (กิจกรรม)
9.00 - 16.00 น.	ผู้จัดการ / พนักงานบริษัท / ฝ่ายผลิต	รวบรวมผลดำเนินการ เหมียงเห็บ สหภาพแรงงาน ช้อน-หั่ว
Today's Summary & Further Actions (สรุปการปฏิบัติงานวันนี้ และแผนการให้คำปรึกษาแนะนำในครั้งต่อไป)		
- นำเสนอ ผล ของการ ดำเนินงาน เหมียงเห็บ ช้อน - หั่ว จากดีใจ เครื่องมือทอวิทยากร และ ผู้อบรม		
- สอบถาม ความถูกต้อง และ รับรองผล		
(บันทึกเพิ่มเติมหน้าหลัง)		
ปัญหาและอุปสรรค	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข	
- ช่วงเวลา รับหน้าด่านติดต่อบริษัทผู้ผลิต ไม่ชัดเจน	- พิจารณาตรวจนับสัดส่วน เป็นประจำทุกไตรมาส	
	- สอบถาม ทงบริษัท เกี่ยวกับ เครื่องยนต์ ให้เป็น บริษัท	
(Next visit) นัดครั้งต่อไป : ครั้งที่ _____ วัน เดือน ปี พ.ศ. _____ เวลา _____		
Recorded by the Consultant : (บันทึกโดยผู้ปรึกษา)  <u>น.ส. จิราพร ใจจน</u> <u>27, 6, 62</u> นักพัฒนาฝีมือแรงงานพันธุ์ใหม่ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย	Accepted by Factory's Representative (รับทราบโดยสถานประกอบการ)  <u>จรรยา ใจอดิ</u>  27 มิ.ย. 62 ประธานคณะกรรมการ (ตำแหน่ง)	Reviewed by : (ทบทวนผล)  <u>น.ส. จิราพร ใจจน</u> <u>27, 6, 62</u> ผู้กำกับดูแลการปฏิบัติงาน

โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานสู่ SME 4.0
กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่สถานประกอบการ SME/OTOP
หรือวิสาหกิจชุมชนที่มีลูกจ้างหรือสมาชิกต่ำกว่า 50 คน (ครั้งที่ 7)
พิก. ประชันอินเตอร์พู้ด 120/1 ม.8 ต.เด่นชัย อ.เด่นชัย จ.แพร่
วันที่ 27 มิถุนายน 2562





CONSULTING -2562 - 08

แบบสรุปผลการดำเนินงาน (Logic Framework) กิจกรรม 3.2 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ SME/OTOP/วิสาหกิจชุมชน ไม่นเกิน 50 คน


โครงการเพิ่มผลิตภาพแรงงานสู่ SMEs 4.0 (STEM Workforce towards SME 4.0)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

หน่วยงาน สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่

(1) ที่	(2) ประเภทกิจกรรม หรือ ลักษณะ ธุรกิจ	(3) ปัญหา/ข้อจำกัด/ความต้องการ SME/OTOP/วิสาหกิจชุมชน	(4) การวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบัน (Input)		(5) การเลือกใช้เครื่องมือ/แก้ไข/พัฒนา	(6) กระบวนการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน (Process)		(7) ผู้มีส่วนรวมในการวิเคราะห์เปรียบเทียบ (ก่อน-หลัง)	(8) ผลลัพธ์ (Output)		(9) ผลกระทบ (Impact)	
			ทักษะเดิมของพนักงาน	ระบบงานเดิม SME		พัฒนาทักษะใหม่การทำงานผลิตภาพแรงงานหลักสูตร/จำนวน (คน)	พัฒนา/ปรับปรุงระบบงานลดการสูญเสียจำนวนระบบงาน		ทักษะเพิ่มเติมของพนักงาน/ระบบงานใหม่	รายการกรณีศึกษา	ผลิตภาพแรงงานเพิ่มขึ้น (ร้อยละ) (ร้อยละ)	ลดการสูญเสียในวงจรการผลิต/บริการ (ร้อยละ)
1	แปรรูปอาหาร	มีเครื่องจักร (เครื่องรีดเนื้อหมู) เพื่อจะนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ไม่สามารถใช้งานได้เกิดเป็นต้นทุนจมไม่เกิดประโยชน์	ไม่มี	ไม่มีผลิตภัณฑ์รายการนี้	การนำพลาสติกหม้อห่อหุ้มแกมรีดอีกชิ้นหนึ่งและปรับขนาดสิกรู บังคับระยะตั้งค่าใหม่เพื่อให้เหมาะสมกับเนื้อหมูที่ต้องการและทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ "หมูทุบ"	พัฒนา/ปรับปรุงระบบงานลดการสูญเสียจำนวนระบบงาน	เพิ่มรายผลิตภัณฑ์ใหม่ 1 รายการ โดยใช้แรงงาน (เดิม)	ปัจจัยการผลิต/จำนวนคนหรือจำนวนชั่วโมงการทำงาน หรือ Output/Input	1. เพิ่มรายผลิตภัณฑ์ใหม่ 1 รายการ โดยใช้แรงงานเพื่อเพิ่มรายผลิตภัณฑ์	11.11	360,000.-	

(1) ที่	(2) ประเภท กิจการ หรือ ลักษณะ ธุรกิจ	(3) ปัญหา ข้อจำกัด/ความ ต้องการ SME/OTOP/ วิสาหกิจชุมชน	(4) การวิเคราะห์สถานการณ์ ปัจจุบัน (Input)		(5) การเลือกใช้ เครื่องมือ/แก้ไข/ พัฒนา	(6) กระบวนการเพิ่มผลิตภาพ แรงงาน (Process)		(7) สูตรคำนวณใน การวัดผล เปรียบเทียบ (ก่อน หลัง)	(8) ผลลัพธ์ (Output)		(9) ผลกระทบ (Impact)			
			ทักษะเดิม ของ พนักงาน	ระบบงาน เดิม SME		พัฒนาทักษะ ในการ ทำงานเพิ่ม ผลิตภาพ แรงงาน หลักสูตร/ จำนวน (คน)	พัฒนา ปรับปรุง ระบบงาน ลดการ สูญเสีย จำนวน ระบบงาน		ทักษะ เพิ่มเติม ของ พนักงาน/ ระบบงาน ใหม่	รายงาน กรณีศึกษา	ผลิตภาพ แรงงาน เพิ่มขึ้น (ร้อยละ)	ลดการ สูญเสียใน วงจรการ ผลิต/ บริการ (ร้อยละ)	การสร้าง มูลค่าทาง เศรษฐกิจ (บาท)	
		2.การบริหาร จัดการ คลังสินค้าไม่ เป็นระบบ	บันทึก รายการใน ทะเบียน คอมพิวเตอร์ ทำเป็นบาง แผนก	ไม่มีการ จัดการ คลังสินค้า ที่เป็น ระบบ	ระบบการบริหาร สินค้าคงคลังแบบ FIFO	พัฒนาทักษะ ในการทำงานเพิ่ม ผลิตภาพ แรงงาน หลักสูตร/ จำนวน (คน)	นำระบบ การบริหาร สินค้าคง คลังแบบ FIFO มาใช้ 1 ระบบงาน/ 20 คน	ปริมาณผลผลิต ที่เสีย เปลี่ยนแปลง หลัง ก่อน	การจัดทำ ทะเบียน คอมพิวเตอร์ ที่เป็น ระบบ เพื่อ สามารถ ทราบ ต้นทุนที่ แท้จริง ทำ ให้ต้นทุน การบริหาร คลังสินค้า ลดลง	2.การลด ความ สูญเสียจาก การบริหาร สินค้าคง คลัง	ผลิตภาพ แรงงาน เพิ่มขึ้น (ร้อยละ)	ลดการ สูญเสียใน วงจรการ ผลิต/ บริการ (ร้อยละ)	38.89	34,200.-


(นางสาวจิราพร โจวาน)
นักพัฒนาฝีมือแรงงานพื้นที่ใหม่/ผู้รับผิดชอบ

นางสาวระวี ใจอด
(นางวาสนา ไหวคิด)
ผู้ประกอบการ




(นายสุนทร จันทรวงศ์)


ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่

CONSULTING -2562 - 07

แผนปฏิบัติการพัฒนา/ปรับปรุงการทำงานของสถานประกอบการ
ชื่อโครงการเรื่องมือการผลิตเพื่อเพิ่มรายผลิตภัณฑ์
เป้าหมาย ผลิตภัณฑ์ใหม่โดยใช้กำลังการแรงงานเดิม



ที่	รายละเอียดดำเนินงาน/ กิจกรรม	หน่วย นับ	กรอบระยะเวลา(เดือน)												ผู้รับผิดชอบ	ทรัพยากร ที่ใช้	ผลสัมฤทธิ์ ของงาน	
			เดือน มี.ค.				เดือน เม.ย.				เดือน พ.ค.							
			ส.1	ส.2	ส.3	ส.4	ส.1	ส.2	ส.3	ส.4	ส.1	ส.2	ส.3	ส.4				
1	สำรวจสภาพปัญหา/ วิเคราะห์ปัญหา	ครั้ง														นักพัฒนาพื้นที่ ใหม่/ ผู้ประกอบการ/ พนักงาน	1.เครื่อง รีดหมูที่ ปรับปรุง/ ซ่อมแซม/ ตั้งค่าใหม่ 2.วัตถุดิบ หลักคือ เนื้อหมูที่ เหลือจาก การผลิต	เพิ่ม ผลิตภัณฑ์ อีก 1 รายการ โดยใช้ ทรัพยากร ที่มีอยู่ให้ เกิด รายได้= เพิ่มผลิต ภาพ แรงงาน ร้อยละ 11.11
2	ปรับปรุงเครื่องมือการ ผลิต	ครั้ง																
3	เสนอแผนปรับปรุงและ กำหนดหลักสู่ตรรกการฝึก	แผน																
4	จัดฝึกอบรม	หลักสูตร																
5	ให้คำปรึกษาเชิงลึก	ครั้ง																
6	ทดลองตลาด	ครั้ง																
7	สรุปผล/ประเมินผล	ครั้ง																
8	เปรียบเทียบผลดำเนินงาน โครงการ ก่อน-หลัง /คิด มูลค่าทางเศรษฐกิจ	ครั้ง																


(นางสาวจิราพร ใจวาน)
นักพัฒนาฝีมือแรงงานพื้นที่ใหม่/ผู้รับผิดชอบ

นางสาวจิราพร ใจวาน
(นางสาวสาธา ไทวาคิด)
ผู้ประกอบการ
ผู้ประกอบกิจการ





(นายสุเมพร จันทน์เกตุ)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่



CONSULTING -2562 - 07

แผนปฏิบัติการพัฒนา/ปรับปรุงการทำงานของสถานประกอบการ
ชื่อการพัฒนา/ปรับปรุง การบริหารจัดการคลังสินค้า
เป้าหมาย ลดการสูญเสียจากวัตถุดิบคงค้างในคลังสินค้า

ที่	รายละเอียดดำเนินงาน/ กิจกรรม	หน่วย นับ	กรอบระยะเวลา(เดือน)												ผู้รับ ผิดชอบ	ทรัพยากร ที่ใช้	ผลสัมฤทธิ์ ของงาน	
			เดือน มี.ค.				เดือน เม.ย.				เดือน พ.ค.							เดือน มิ.ย.
			ส.1	ส.2	ส.3	ส.4	ส.1	ส.2	ส.3	ส.4	ส.1	ส.2	ส.3	ส.4				
1	สำรวจสภาพปัญหา/ วิเคราะห์ปัญหา	ครั้ง																ลดการ สูญเสีย จาก วัตถุดิบคง ค้างในคลัง สินค้า ด้อยลง ร้อยละ 38.89
2	เสนอแผนปรับปรุงและ กำหนดหลักสูตรการฝึก	แผน																
3	จัดฝึกอบรม	หลักสูตร																
4	ให้คำปรึกษาเชิงลึก	ครั้ง																
5	สรุปผล/ประเมินผล	ครั้ง																
6	ตรวจนับสต็อกแบบสุ่ม	ครั้ง																
7	เปรียบเทียบผลดำเนินงาน โครงการ ก่อน-หลัง / คิด มูลค่าทางเศรษฐกิจ	ครั้ง																


(นางสาวจิราพร ไยวาน)
นักพัฒนาฝีมือแรงงานพื้นที่ใหม่/ผู้รับผิดชอบ

๒๐๑๖/๒๕๖๒
(นางวาสนา ไหวทิต)
ผู้ประกอบการ




(นายสุนทร จันทร์เกตุ)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่



สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพร่
PHRAE OFFICE FOR SKILL DEVELOPMENT
www.dsd.go.th/phrae

