

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบการประกอบอาหาร
(Ingredients Procurement Staff)
รหัสหลักสูตร 0920017330237
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการจัดซื้อวัตถุดิบ เพื่อการประกอบอาหาร โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อม สถานที่ทำงาน และสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร ปลอดภัย
- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงาน การจัดซื้อวัตถุดิบ ทั้งเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล ผักสด สมุนไพร เครื่องเทศ เครื่องปรุง ตลอดจนอุปกรณ์การประกอบอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ การประสานงานจัดซื้อ การตรวจเช็คความถูกต้องของการจัดซื้อ
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 42 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัท และปฏิบัติหน้าที่ด้านจัดซื้อวัตถุดิบ เพื่อการประกอบอาหารไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบการประกอบอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบการประกอบอาหาร

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร
วพร. พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบการประกอบอาหาร

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	หมวดวิชาพื้นฐาน		
0923310201	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	6
0923310202	ความปลอดภัยในการทำงาน	6	0
0923330203	การกำหนดรายการวัตถุดิบเพื่อการจัดซื้อวัตถุดิบ	1	0
0923330204	การตรวจเช็คความถูกต้องของการสั่งซื้อ	1	0
0923330205	เทคนิคการวิเคราะห์แหล่งซื้อและวิธีการซื้อ	1	0
0923330206	เทคนิคการติดตามราคา สืบและประเมินราคาวัตถุดิบ	1	0
0923330207	การวางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบและปรับซื้อสินค้าทดแทน	1	0
0923330208	เทคนิคการสั่งซื้อวัตถุดิบและเลือกซื้อวัตถุดิบ	1	0
0923330209	การตรวจสอบการนำส่งเบื้องต้นและประสานร้านค้า	1	0
0923330210	เทคนิคการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ	3	3
0923330211	เทคนิคการเลือกซื้อปลา ปู หอย กุ้ง และอาหารทะเล	3	3
0923330212	เทคนิคการเลือกซื้อของแห้ง (เครื่องปรุง เครื่องเทศ อาหารกระป๋อง)	3	3
0923330213	เทคนิคการคัดและเลือกซื้อผักสด	1	1
0923330214	การเลือกซื้อผลไม้ตามฤดูกาล	1	1
0923330215	การบริหารจัดการระบบจัดซื้อ	1	0
	รวม	25	17
	รวมทั้งสิ้น	42	

6. เนื้อหาวิชา :

0923330201 กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน

(0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพและการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสິงแวดล้อมในสถานประกอบการ

0923330202 ความปลอดภัยในการทำงาน

(6 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบ ข้อบังคับด้านความปลอดภัยตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุจากการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0923330203 การกำหนดรายการวัตถุดิบเพื่อการจัดซื้อวัตถุดิบ

(1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้เกี่ยวกับ การจัดทำและรวบรวมรายละเอียด เงื่อนไขของวัตถุดิบที่ต้องจัดซื้อจากห้องครัวทุกแห่ง การจัดกลุ่มรายการที่ซื้อเพื่อกำหนดแหล่งขายไว้ด้วยกัน จัดสรรปริมาณการซื้อให้สอดคล้องกับตลาดและแหล่งขาย การสรุปยอดการสั่งซื้อวัตถุดิบแต่ละประเภทตามความต้องการของการปรุงอาหารแต่ละรายการ และอนุมัติออกเอกสารการสั่งซื้อ

คำอธิบายรายวิชา

หน่วยบรรจุและหน่วยนับของวัตถุดิบและชิ้นส่วนวัตถุดิบแต่ละชนิด ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติในการสั่งซื้อวัตถุดิบ การวิเคราะห์ฤดูกาลผลิตสินค้าแต่ละประเภทเพื่อการสั่งซื้อ การวิเคราะห์การใช้วัตถุดิบตามสูตรเพื่อการปรุงอาหารแต่ละรายการ

- 0923330204 การตรวจเช็คความถูกต้องของการสั่งซื้อ (1 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความสามารถในการตรวจสอบความถูกต้องของการสั่งซื้อ วัตถุดิบ สามารถตรวจสอบประเภท ปริมาณ น้ำหนักและหน่วยซื้อของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการ ประกอบอาหารแต่ละรายการ ความถูกต้องเหมาะสมของปริมาณและรายการที่สั่งซื้อได้สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์ของการใช้งาน เรียนรู้ธรรมชาติและปริมาณของการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารแต่ละชนิด และสามารถแนะนำรายการและปริมาณการสั่งซื้อ เพื่อความประหยัดและเหมาะสมกับเงื่อนไขการขาย ของร้านค้า
- คำอธิบายรายวิชา**
 ประเภท และลักษณะของวัตถุดิบที่เหมาะสมสำหรับการประกอบอาหารแต่ละเมนู ประโยชน์และการใช้งานของวัตถุดิบและเครื่องปรุงต่อการนำมาใช้กับอาหารแต่ละชนิด การวิเคราะห์ ขนาดและปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้สำหรับการปรุงอาหารแต่ละรายการ การเลือกวัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพ การตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมของปริมาณและรายการสั่งซื้อ ฤดูกาลหรือช่วงเวลาการผลิต เพื่อการสั่งซื้อที่ได้ราคาต่ำ
- 0923330205 เทคนิคการวิเคราะห์แหล่งซื้อและวิธีการซื้อ (1 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการสืบค้นแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบและกระจาย การซื้อสินค้า การกำหนดและเลือกแหล่งซื้อวัตถุดิบแต่ละประเภทได้ตามปริมาณ ราคาเหมาะสมเพื่อให้ ได้วัตถุดิบที่มีลักษณะที่ดีหรือมีคุณภาพตามต้องการได้ การประเมินราคาวัตถุดิบในท้องตลาด สามารถ ประเมินความคุ้มค่าของค่าใช้จ่ายในการเดินทางเพื่อตัดสินใจเลือกแหล่งจำหน่ายแต่ละแห่ง
- คำอธิบายรายวิชา**
 วิธีการสืบหาข้อมูลแหล่งจำหน่าย แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบราคาถูกแต่ละประเภท การเลือกตลาดสินค้าและซื้อสินค้าเพื่อให้ได้ในเวลารวดเร็ว การประเมินความคุ้มค่าของค่าใช้จ่ายในการ เดินทางเพื่อเปรียบเทียบแหล่งจำหน่ายแต่ละแห่ง วิธีการวิเคราะห์และประเมินร้านค้าจำหน่ายวัตถุดิบ
- 0923330206 เทคนิคการติดตามราคา สืบและประเมินราคาวัตถุดิบ (1 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ ในการติดตามราคาสินค้าแต่ละชนิด แต่ละแหล่ง รู้ราคามาตรฐานของท้องตลาด ณ ปัจจุบัน สืบราคาวัตถุดิบในท้องตลาด สามารถวิเคราะห์ ฤดูกาลเพื่อใช้ในการตรวจสอบราคา ประเมินกลไกและข้อมูลราคา แนวโน้มราคาสินค้า สามารถ เปรียบเทียบราคาเพื่อกำหนดระบบการซื้อที่ได้ราคาต่ำกว่า

คำอธิบายรายวิชา

การค้นหาคาามาตรฐาน ณ ปัจจุบันและเปลี่ยนแปลงราคาามาตรฐาน วิธีการสืบราคาสินค้าจากแหล่งจำหน่ายและประเมินแหล่งซื้อการใช้งาน Internet เพื่อการสืบค้นข้อมูลฤดูกาลตลาดของผลไม้และระดับราคาที่เหมาะสมในแต่ละช่วงเวลาการประเมินราคาวัตถุดิบตามช่วงเทศกาล ฤดูกาล การศึกษาขึ้นลงและแนวโน้มราคาและกลไกตลาดสินค้าเกษตร

0923330207 การวางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบและปรับซื้อสินค้าทดแทน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อฝึกและพัฒนาให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถกำหนดแผนการจัดซื้อประจำวัน สามารถตรวจสอบความถูกต้องของการสั่งซื้อวัตถุดิบแต่ละประเภทจากครัว วางแผนการซื้อสินค้าได้จากรวบรวมรายการซื้อและประเมินแหล่งซื้อ เพื่อความรวดเร็วในการซื้อ สามารถแนะนำวัตถุดิบทดแทนกรณีขาดแคลนวัตถุดิบที่ต้องการ

คำอธิบายรายวิชา

ประโยชน์และการใช้งานของเครื่องปรุงและการนำมาใช้กับอาหารแต่ละชนิด การประเมินปริมาณและขนาดของวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการประกอบอาหาร ลักษณะและชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ (หมู ไก่ เป็ด วัว) และการเลือกอย่างมีคุณภาพ ขนาดและน้ำหนักที่เหมาะสมของปลา ปู กุ้ง และวัตถุดิบที่เหมาะสมกับการประกอบอาหารแต่ละเมนู สูตรการปรุงอาหารเพื่อคิดค้นวัตถุดิบทดแทน การวิเคราะห์วัตถุดิบทดแทนในการประกอบอาหาร

0923330208 เทคนิคการสั่งซื้อวัตถุดิบและเลือกซื้อวัตถุดิบ (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

ผู้เข้ารับการฝึกสามารถวิเคราะห์ความเหมาะสมของราคา จัดซื้อโดยไม่ส่งสินค้าล่าช้า มีคุณภาพหรือคุณลักษณะตรงตามที่ต้องการของผู้ใช้ จัดซื้อในปริมาณเพียงพอสำหรับการใช้งานในระยะสั้นไม่ควรเก็บไว้นาน วิเคราะห์และประเมินความซื่อสัตย์ การโกงราคาและซื้อได้ในระดับราคาและเงื่อนไขทางการตลาดที่ดีที่สุด

คำอธิบายรายวิชา

ขั้นตอนการซื้อสินค้าและการรับสินค้า ขั้นตอนและวิธีการสั่งซื้อทางโทรศัพท์ ลักษณะและชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเลือกวัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพ การวิเคราะห์ความเหมาะสมของราคาวัตถุดิบ หลักการเลือกซื้อจากร้านค้าเพื่อให้ได้ราคาที่ดีที่สุด หลักการจัดซื้อในปริมาณที่ประหยัดที่สุด (EOQ) วิธีการประสานงานการซื้อเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่ต้องการในเวลารวดเร็ว

- 0923330209 การตรวจสอบการนำส่งเบื้องต้นและประสานร้านค้า (1 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับ การตรวจสอบความถูกต้องของ
 คุณภาพ ปริมาณ เงื่อนไขการส่งวัตถุดิบ สามารถประสานร้านค้าเมื่อความผิดพลาดในการส่งวัตถุดิบ
 อธิบายสาเหตุให้กับพ่อครัวทราบ สามารถแก้ไขปัญหาในการจัดซื้อวัตถุดิบที่หายาก สร้างความสัมพันธ์ที่ดี
 ระหว่าง Supplier และวางแผนป้องกันปัญหาที่เกิดขึ้นในระยะต่อไป
- คำอธิบายรายวิชา**
 หลักและวิธีการตรวจสอบความถูกต้องของสินค้านำส่ง วิธีการตรวจคุณภาพเบื้องต้นของ
 วัตถุดิบ การตรวจรับสินค้าและแก้ไขปัญหาการรับสินค้า การประสานงานและการสื่อสารร้านค้าลดปัญหา
 ความผิดพลาด การสร้างสัมพันธ์ที่ดีระหว่างร้านค้า การเจรจาต่อรองเพื่อให้สินค้าที่ตรงตามความต้องการ
- 0923330210 เทคนิคการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ (3 : 3)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้เกี่ยวกับลักษณะชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ที่สดและมีคุณภาพดี
 เหมาะสำหรับการปรุงอาหารแต่ละประเภท มีความสามารถในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ
 มีความปลอดภัยตามหลักสุขอนามัย และมีเทคนิคเกี่ยวกับการเลือกให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด
- คำอธิบายรายวิชา**
 ลักษณะชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ทุกชนิด (เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่และชิ้นส่วน)
 ความเหมาะสมของชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์กับการประกอบอาหารแต่ละประเภท ลักษณะและสภาพของ
 เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ หลักและวิธีการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่สด มีคุณภาพ ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน เทคนิค
 การเลือกเนื้อสัตว์และชิ้นส่วนให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด
- 0923330211 เทคนิคการเลือกซื้อปลา ปู หอย กุ้ง และอาหารทะเล (3 : 3)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้เกี่ยวกับลักษณะของปลา ปู หอย กุ้ง และอาหาร
 ทะเล ที่สดและมีคุณภาพดีเหมาะสำหรับการปรุงอาหารแต่ละประเภท มีความสามารถในการเลือกซื้อ
 ปลา ปู หอย กุ้ง และอาหารทะเลที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัยตามหลักสุขอนามัย และมีเทคนิค
 เกี่ยวกับการเลือกให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด การดูไก่อ่อน ไก่แก่ การดูเนื้อวัวและเนื้อควาย
- คำอธิบายรายวิชา**
 ลักษณะ ปลา ปู หอย กุ้ง และอาหารทะเลแต่ละประเภท ความเหมาะสมของปลา
 ปู หอย กุ้ง และอาหารทะเลกับการประกอบอาหารแต่ละประเภท ลักษณะและสภาพของปลา ปู หอย กุ้ง
 และอาหารทะเลที่มีคุณภาพ หลักวิธีการสังเกตและเลือกซื้อเนื้อปลา ปู หอย กุ้ง และอาหารทะเลที่ดีที่สุด

มีคุณภาพ ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน เทคนิคการเลือกปลา ปู หอย กุ้ง ปลาหมึกให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด การเลือกซื้อปลา ปู กุ้ง หอยให้เหมาะสมกับช่วงฤดู การดูลักษณะของปูตัวผู้และตัวเมีย

0923330212 **เทคนิคการเลือกซื้อของแห้ง (เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร อาหารกระป๋อง)(3 : 3)**
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ สามารถสังเกตและเลือกซื้อเครื่องปรุงรสอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน การใช้งานและการใช้เครื่องปรุงทดแทนกันและกัน

คำอธิบายรายวิชา

ประเภท ชนิด และลักษณะทางกายภาพของเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพรและอาหารกระป๋อง ลักษณะและสภาพของเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพรและอาหารกระป๋องที่มีคุณภาพ สำหรับการปรุงอาหาร วิธีการตรวจสอบคุณภาพและความสะอาด เทคนิคการเลือกซื้อของแห้ง

0923330213 **เทคนิคการคัดและเลือกซื้อผักสด** (1 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประเภท ชนิด และลักษณะของผัก สามารถสังเกตและคัดเลือกผักที่เป็นของสดทุกชนิดที่ใช้ในการประกอบอาหาร มีคุณภาพ และความปลอดภัยตามหลักสุขอนามัย และสามารถเลือกซื้อผักได้เหมาะสมสอดคล้องตามฤดูกาล

คำอธิบายรายวิชา

ประเภท ชนิด และลักษณะของผัก (ผักใบ ผักหัว ผักราก ผล ลำต้น ดอก) หลักและวิธีการเลือกซื้อผักที่มีคุณภาพและสด สะอาด ทุกชนิด เทคนิคการเลือกซื้อผักที่สดและมีคุณภาพ ฤดูกาลผลิตของผักแต่ละชนิด

0923330214 **การเลือกซื้อผลไม้ตามฤดูกาล** (1 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประเภท ชนิด และลักษณะทางกายภาพของผลไม้แต่ละชนิด สามารถคัดเลือกผลไม้ที่มีคุณภาพ มีเทคนิคการเลือกและซื้อผลไม้ที่สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน สามารถจัดหาผลไม้เหมาะสมกับการใช้งานทดแทนได้ หากไม่สามารถจัดหาในรายการตามที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ประเภท ชนิด และลักษณะทางกายภาพของผลไม้ การสังเกตลักษณะทางกายภาพของผลไม้ (ขนาด สภาพผิว ความหนาของเปลือก ความสด สีของผิว น้ำหนัก รูปร่าง ความอ่อนนุ่ม) สภาพและลักษณะของผลไม้แต่ละชนิดที่ดี การเลือกซื้อผลไม้ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

การสังเกตลักษณะของภาชนะบรรจุและลักษณะกายภาพของผลไม้ การเลือกซื้อผลไม้ที่มีคุณภาพเหมาะสมกับการใช้งาน ฤดูกาลผลิตของผลไม้แต่ละชนิด เทคนิคการเลือกซื้อผลไม้

0923330215 การบริหารจัดการระบบจัดซื้อ

(1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการบริหารจัดการข้อมูลเพื่องานจัดซื้อ การวางแผนจัดซื้อและการบริหารร้านค้า การดำเนินการตรวจรับ การสั่งซื้อ และการเก็บรักษา มีความรอบรู้ รายละเอียดวัตถุดิบทุกรายการที่ต้องทำการจัดซื้อ เงื่อนไขในการสั่งซื้อของ Supplier พฤติกรรมการเบิกใช้ อัตราการใช้ไปของวัสดุ

คำอธิบายรายวิชา

การบริหารจัดการข้อมูลเพื่อการสั่งซื้อวัตถุดิบ การรวบรวมข้อมูลด้านวัตถุดิบ การจัดทำแฟ้มข้อมูลผู้ขาย (Supplier) วิเคราะห์ข้อมูลการเบิกใช้ อัตราการใช้ไปของวัสดุ ระดับวัสดุคงเหลือขั้นต่ำเพื่อลดการสูญเปล่า (ABC Analysis) การวิเคราะห์ทราบจุดอ่อน หรือข้อบกพร่องของ Supplier เพื่อเจรจาด้านการค้า ทักษะเฉพาะด้านการบริหารจัดการงานสั่งซื้อ การบริหารจัดการร้านค้า

ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับครัวไทย

สู่ครัวโลก

ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยะวงศ์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิทวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน

คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุติมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลัง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิริวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางขจี	รอดบุญฤทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวานิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ


นางสาวพิมพ์ฤทัย กัลยาณวัฒน์
นางพิชชาภา อุบลพงษ์
นางสาวมานทอง แก่นโพธิ์

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
กองแผนงานและสารสนเทศ

ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย ศิริสนธิวรรณ
นางสมพร ชันติโชติ
นางอารีรัตน์ คำปาเชื้อ


สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(หม่อมหลวงปทุมทริก สมิตี)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน