การวิเคราะห์หลักสูตรฝึกอบรมตาม พ.ร.บ. ส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ.๒๕๔๕ ที่สอดคล้องกับ STEM

- **STEM Workforce :** วิทยาศาสตร์
- **กลุ่มอุตสาหกรรม :** การเกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ, การแปรรูปอาหาร (๗๕๐ หลักสูตร)
- **ชื่อหลักสูตรการฝึก**
  - ๑.Themal Processing with Barrier Packaging for Extending shelf Life of Food Products ๒.แนวโน้มและสถานการณ์การใช้บรรจุภัณฑ์แก้วในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มและเทคโนโลยีในการเพิ่มประสิทธิภาพในการหลอมแก้ว
  - ๓ กุญแจสำคัญในธุรกิจผลิตและแปรรูปอาหาร+๑ การสนับสนุนจากภาครัฐ
  - ๓KEYS+๑PLUS (๓ กุญแจสำคัญในธุรกิจผลิตและแปรรูปอาหาร+๑ การสนับสนุนจากภาครัฐ)
  - ๕S Activity & KAIZEN
  - ๕ส การเพิ่มผลิตภาพ (Productivity by ๕s)
  - ๕ส, Kaizen, ๗ Wastes ขั้นพื้นฐาน
  - ๗ ส.
  - ๙ พฤติกรรม ๙ สู่ความสำเร็จ
  - Basic Food Hygiene
  - Basic QC Circle : กลุ่มปรับปรุงคุณภาพ
  - Betagro Accounting Flow & Procedure
  - BRC (Global standard for food safety issue ๗)
  - Carbohydrate in food : Starch
  - CR เทคนิคการเจรจาต่อรองในงานจัดซื้อ
  - EU rules on food and Nutrition labeling and health Claims
  - Finance for non-finance สำหรับผู้บริหารงานอ้อย
  - Food allergen , Biofilm Formation and Control in Food Industry
  - Food allergen and Food defense
  - Food Allergen Control การควบคุมสารก่อภูมิแพ้ตามมาตรฐานสากล
  - Food allergen food safety food security
  - Food Allergen อาหารก่อภูมิแพ้
  - FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT PROFESSIONAL IS KEY SUCCESS
  - FOOD DEFENSE
  - Food Interpretation of IFS Requirements
  - Food retorting
  - Food Rheology
  - Food safety (Tetra Filler Operator)Leakage / Counter pressure / best practice
  - Food safety : Maintenance เครื่องบรรจุ และการอ่านผลวิเคราะห์จาก PLMS
  - Food Security Defense การป้องกันสินค้าอาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา
  - Foods Packaing
  - GMP หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร
  - GMP หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร และการนำมาประยุกต์ใช้

- GMP&HACCP Food Alergem
- GMP/HACCP สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร
- GMPหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร
- HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์
- Halal Food standard & Requirement
- Innovative Food Technology to Enhance shelf life and safety of food product
- ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๐๕ Food Safety Management System
- Market Survey for Food Services
- Packing Trend&Sustainable Solution for food packing
- Plan การผลิตประจำสัปดาห์ ประจำวัน และการสังเกตฝากระป๋อง dimark การตั้งค่า code อักษรหลังสุด
- Strategic Marketing Plan
- Super Leadership
- Supervisory Skills
- กฎระเบียบและข้อกำหนดเพื่อการส่งออกอาหารฮาลาลไปยังกุล่มประเทศตะวันออกกลางอาเซียน
- กฎหมายและข้อกำหนด (สำหรับอาหาร)
- กระบวนการการเตรียมวัตถุดิบ
- กระบวนการการแต่งว่าน
- กระบวนการเคี่ยวน้ำตาล
- กระบวนการบรรจุ
- กระบวนการผลิต
- กระบวนการผลิตกระป๋อง การตรวจสอบคุณภาพและการบำรุงรักษาเครื่อง SEAMER
- กระบวนการผลิตน้ำตาล
- กระบวนการผลิตแป้งมันสำปะหลัง
- กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อบกรอบ
- กระบวนการผลิตว่านหางจระเข้
- กระบวนการผลิตสับปะรดกระป๋อง
- กระบวนการเพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจกระบวนการขาย (Consignment)
- กระบวนการและวิธีการผลิตของกระป๋องอลูมิเนียม
- กระบวนการและวิธีตรวจสอบคุณภาพสินค้าและการเลือกใช้ การดูแลรักษาเครื่องชั่ง
- กระบวนการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา (Kaizen)
- กลยุทธ์การตลาด
- กลยุทธการวิเคราะห์เครื่องจักร
- กากอุตสาหกรรม
- การ Operate เครื่อง Prisma
- การ Pack Pouch อย่างถูกวิธี
- การเก็บรักษาและละลายปลาและหอยฟรีส
- การแก้ปัญหาการผสมติดยากในโคนม
- การขยายพันธุ์พืชไร่
- การขับขี่ยานพาหนะในการทำงานอย่างปลอดภัย (ฟอร์คลิฟท์)

- การเขี่ยลูกสับปะรด
- การควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อว่าน
- การควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง
- การควบคุมกระบวนการจุดCCP ๕ การปิดฉลาก
- การควบคุมกระบวนการชุบน้ำจิ้มผลิตภัณฑ์ทอด
- การควบคุมกระบวนการบรรจุผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ
- การควบคุมกระบวนการผลิตให้ถูกต้องเพื่อเพิ่มผลผลิต
- การควบคุมคุณภาพด้วยสายตา
- การควบคุมคุณภาพน้ำ
- การควบคุมเครื่อง UHT
- การควบคุมเครื่องปิดฉลาก
- การควบคุมดูแลระบบประกันคุณภาพ
- การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
- การควบคุมระบบทำความเย็น
- การควบคุมและการดูแลบำรุงรักษาเครื่องจักรในกระบวนการผลิตน้ำตาลทราย
- การควบคุมสต๊อกฝา
- การควบคุมหม้อน้ำ(Boiler)
- การควบคุมหม้อไอน้ำอย่างถูกต้องและปลอดภัย
- การคัดแยกเกรดสไลด์
- การคัดแยกและการปอกเปลือกสับปะรด
- การคัดเลือกและการลงลูกสับปะรด
- การเคี่ยวน้ำตาลอย่างมีประสิทธิภาพและค่าควบคุมระบบการเคี่ยว
- การจัดการกากอุตสาหกรรม
- การจัดการของเสีย (Waste Management)
- การจัดการคุณภาพเครื่องมือวัดในห้องแล็ปอย่างมีประสิทธิภาพ(GEP)
- การจัดการพื้นฐานในการเลี้ยงสุกร
- การจัดการแมลงและสัตว์พาหะ ในอุตสาหกรรมอาหาร
- การจัดการระบบคุณภาพเครือเบทาโกร (BQM)
- การจัดการระบบงานการผลิตข้าวโพดหวานและระบบคุณภาพในโรงงาน
- การจัดการระบบมาตรฐาน ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๐๕
- การจัดการเล้าขุน
- การจัดการเล้าสำรองพันธุ์
- การจัดการศัตรูพืชรบกวน IPM
- การจัดการสุกรหลังผสมพันธุ์
- การจัดการหมูสาวและแม่เล้าคลอด
- การจัดการอ้อยออแกนิกตามมาตรฐานสากล
- การจัดซื้อสต๊อก
- การจัดซื้อวัตถุดิบ
- การจัดทำ Job Description สมัยใหม่ภาคปฏิบัติ

- การจัดทำข้อมูลการผลิต
- การจัดทำข้อมูลคลังสินค้า
- การจัดทำข้อมูลวิศวกรรม
- การจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานในฟาร์มสุกรพันธ์จ้างเลี้ยง
- การจัดทำงบกระแสเงินสดและการวิเคราะห์งบกระแสเงินสด
- การจัดทำบัญชีและงบการเงินให้ถูกต้องพร้อมเข้าสู่ระบบ E-Filing
- การจัดทำเอกสารในระบบคุณภาพตามมาตรฐาน ISO/IEC ๑๗๐๒๕-Q๐๐๗
- การจำแนกชนิดปลาซาร์ดีนและปลากระตัก
- การจิกตาแต่งสับปะรด
- การเจียน จิกตา และการบรรจุสับปะรด
- การชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ
- การชี้แจงแนวทางการปฏิบัติตาม พ.ร.บ.การส่งเสริมการอนุรักษ์พลังงาน พ.ศ.๒๕๓๕ (แก้ไข้เพิ่มเติม พ.ศ. ๒๕๕๐) และกฎกระทรวงที่เกี่ยวข้อง (กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องดื่มและยาสูบ)
- การเช็คสินค้าสำเร็จรูป
- การใช้งานใน ERP Module ระบบรายงานเพื่อการวิเคราะห์ทางธุรกิจ (BI)
- การใช้งานใน Module Material Management (MM)
- การใช้งานและหลักการทำงานของหม้อต้มน้ำมันร้อน
- การใช้และการควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์
- การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล
- การซ่อมแซมกรณีเครื่องจักรชำรุดและบำรุงรักษา (มอเตอร์ ปั๊ม)
- การซ่อมบำรุงและการดูแลสายพานลำเลียง
- การดำเนินกิจกรรม ๕ส อย่างมีประสิทธิภาพ
- การดูแลผลิตภัณฑ์และการบรรจุน้ำดื่มบริโภค
- การดูแลระบบหม้อต้มไอน้ำในโรงงานอุตสาหกรรม
- การดูแลรักษาเกียร์สำหรับโรงงานน้ำตาล
- การต้มว่าน
- การตรวจเช็คหอยลายขณะคัดเลือก
- การตรวจติดตามภายใน
- การตรวจติดตามภายในข้อกำหนด FSSC๒๒๐๐๐
- การตรวจรับวัตถุดิบ
- การตรวจรับว่าน
- การตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำนมดิบ
- การตรวจสอบ Cut-Out
- การตรวจสอบคุ๊กเกอร์
- การตรวจสอบคุณภาพข้างเปลือกและข้าวสาร QC
- การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์
- การตรวจสอบชิ้นว่าน
- การตรวจสอบน้ำสับปะรดเข้มข้น
- การตรวจสอบฝาและกระป๋องเปล่าก่อนการผลิต

- การตรวจสอบสมรรถนะยูวีวิสิเบิลสเปกโทรโฟโตมิเตอร์ - ๐๐๘
- การตรวจสอบสิ่งแปลกปลอม
- การตรวจสอบสินค้าก่อนส่งออก
- การตักกระป๋อง
- การตัดแต่ง และบรรจุ ผลไม้พิเศษ
- การติดฉลากและบรรจุกล่อง
- การตีความข้อกำหนดแบบบูรณาการมาตรฐานการจัดการคุณภาพสินค้าและมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม
- การเตรียมน้ำเชื่อม
- การเตรียมผลิตภัณฑ์ก่อนส่งออก
- การถนอมอาหารเบื้องต้น Level๑
- การถอดประกอบเครื่องจักรให้มีประสิทธิภาพ
- การทดสอบประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์ข้าวโพดหวานแช่เยือกแข็ง
- การทบทวนต้นทุนการดูแลรักษาเครื่องจักรและการกำหนดกิจกรรมที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายKPI
- การทำงานเคลื่อนย้ายสินค้า
- การทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ระยะสั้น
- การบรรจุ ๑ P-๔๑ (๗) ปลาตาโต
- การบรรจุ HUMAN FOOD
- การบรรจุ Pouch และ Aseptic
- การบรรจุน้ำตาลอย่างมีประสิทธิภาพและได้มาตรฐาน
- การบรรจุผลิตภัณฑ์กุ้ง L-๑,L-๒(๒),L-๑(๓)
- การบัญชีต้นทุนทางการเกษตร
- การเบี่ยงเบนกระบวนการผลิตและการแก้ไขในอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง
- การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขลักษณะในการผลิตที่ดี GMP
- การปฏิบัติงานใน Line ปิดฉลาก
- การประมาณค่าความไม่แน่นอนทางเคมีของค่าความเป็นกรดและด่างในน้ำเสีย
- การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
- การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร Sensory Evaluation
- การประเมินเป็นผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์แปรรูป
- การประเมินผลการทบด้านสิ่งแวดล้อม
- การประเมินพื้นที่เพื่อป้องกันจากการก่อการร้ายผ่านอาหาร
- การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร
- การประยุกต์ใช้ GMP/HACCP , ISO ๒๒๐๐๐ :๒๐๐๕
- การประยุกต์ใช้ Hydrocolloids
- การประยุกต์ใช้ Prebiotic และ Probiotic ในผลิตภัณฑ์อาหาร
- การประยุกต์ใช้GMPสำหรับฮาลาล
- การประยุกต์ใช้งานเซนเซอร์ในกระบวนการผลิต
- การประยุกต์ใช้ระบบ GMP และ HACCP ในโรงงานอาหาร
- การประยุกต์ใช้ระบบ GMP/HACCP ในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง

- การประยุกต์ใช้อุปกรณ์เครื่องจักรในอุตสาหกรรมอาหารเครื่องดื่ม และอาหารสัตว์ (SKF CAPABILITIES AND SOLUTIONS IN FOOD & BEVERAGE INDUSTRY)
- การประยุกต์ระบบ HAL-Q พร้อมระบบ SILK สำหรับการผลิตอาหารฮาลาลปลอดภัย
- การประหยัดพลังงานในระบบ Pump chilled & Cooling water
- การปรับปรุงคุณภาพน้ำสำหรับบอยเลอร์
- การปรับปรุงประสิทธิภาพของระบบไอน้ำภายใต้โครงการการใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพในภาคอุตสาหกรรม IEE
- การปรับปรุงและพัฒนางานด้วยระบบไคเซน
- การปรับเปลี่ยนเข้าสูตรระบบมาตรฐาน ISO ๑๔๐๐๑:๒๐๑๕
- การปรับเปลี่ยนเข้าสูตรระบบมาตรฐาน ISO ๙๐๐๑:๒๐๑๕
- การปรับเปลี่ยนเข้าสู่มาตรฐาน ISO ๑๔๐๐๑ : ๒๐๑๕
- การปรับเปลี่ยนเข้าสู่ระบบมาตรฐาน ISO ๑๔๐๐๑:๒๐๑๕ และ ISO ๙๐๐๑:๒๐๑๕
- การปรับเปลี่ยนสู่มาตรฐาน ISO ๙๐๐๑:๒๐๑๕ New Version
- การปรับสูตรอาหารสัตว์
- การปอกเปลือกสับปะรด
- การป้องกันการก่อการร้ายทางอาหาร (Food Security)
- การป้องกันและควบคุมสัตว์พาหะนำโรค
- การป้องกันสัตว์รบกวนภายในโรงงาน Pest Control
- การป้องกันอันตรายจากรังสีเบื้องต้น
- การปั่นน้ำตาลอย่างมีประสิทธิภาพ
- การผลิตกุ้งกุลาดำ,กุ้งขาว (ของจีน)
- การผลิตเกี๊ยวปลา
- การผลิตซามอน FLAKE MEAT P๓๒(๔๕) P๓๒(๓๓M)
- การผลิตน้ำมันรำ
- การผลิตน้ำสับปะรดเข้มข้น
- การผลิตแบบของเสียเป็นศูนย์
- การผลิตแบบทันเวลาพอดี
- การผลิตแบบลีน Lean
- การผลิตปลาตาโตอบ (ปลาตาโตไอแอนด์)
- การผลิตปลาอินทรีย์
- การผลิตภัณฑ์ฮาลาลและแนวปฏิบัติเพื่อการอุตสาหกรรม
- การผลิตสารมาตรฐาน/วัสดุอ้างอิงตามมาตรฐาน ISO Guide๓๔
- การผลิตหนวดหมึกกล้วยญี่ปุ่น P-๓๐(๓),(P-๓๐(๔)
- การผลิตหมึกกล้วยฟิลิปปินส์
- การผลิตหอยตลับ
- การผสมเทียมสุกร
- การฝึกปฏิบัติหน้างานจริงในส่วนของฝ่ายผลิต (ส่วนการหมักไก่)
- การฝึกปฏิบัติหน้างานจริงในส่วนของฝ่ายผลิต (ส่วนมะเขือม่วงสอดใส้ไก่)
- การฝึกอบรม ข้อกำหนด GMP&HACCP

- การพัฒนาขีดความสามารถผู้รับผิดชอบด้านพลังงานในด้านการเพิ่มประสิทธิภาพวัสดุ เครื่องจักร อุปกรณ์ในโรงงาน
- การพัฒนาความคิดเชิงบวกในการทำงาน
- การพัฒนาทักษะหัวหน้างาน
- การพัฒนาทัศนคติพนักงาน๙พฤติกรรม
- การพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตน้ำตาลดิบในขบวนการหีบสกัดน้ำอ้อยและกระบวนการพักใส
- การพัฒนาภาวะผู้นำในการทำงาน
- การพัฒนาศักยภาพครูฝึก และพี่เลี้ยงในสถานประกอบการ
- การพัฒนาสูตรอาหาร(การพัฒนาสูตรไส้กรอก)
- การพัฒนาหัวหน้างาน
- การเพาะปลูกพืชไร่
- การเพิ่มประสิทธิภาพด้านการส่งเสริมการเกษตร
- การเพิ่มผลผลิตและประสิทธิภาพในการทำงาน
- การเพิ่มศักยภาพการแข่งขันสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร
- การยศาสตร์และการวิเคราะห์และประเมินระบบงานยศาสตร์
- การยืนยันค่าการใช้งาน (Validation) ในอุตสาหกรรม
- การรับ-จ่ายสินค้าสโตร์
- การรับมือและการจัดการกับลูกค้าเจ้าปัญหา
- การรีดปากถุงและการบรรจุกล่อง
- การเรียนรู้การใช้เครื่องซีลผลไม้และขนม
- การเรียนรู้การใช้เครื่องปิ้งกรวย และเครื่องตอกแผ่น
- การเรียนรู้การใช้เครื่องปิ้งอัตโนมัติ
- การเรียนรู้การพัฒนาวิธีการใช้เครื่องจักรแผนกโกโก้
- การเรียนรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษ
- การเรียนรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ปิดฉลาก
- การเรียนรู้ภาษาพม่าพื้นฐาน เพื่อการสื่อสาร
- การลดข้อผิดพลาดจากการวัดค่า pH และการไตเตรท
- การลดความสูญเสีย ๗ ประการ
- การลดเวลารอบการทำงานและปรับปรุงวิธีการทำงานด้วยเทคนิค MTM-๒
- การละลายวัตถุดิบ
- การล้างชุด SPREADER เครื่องทำน้ำแข็ง
- การเลือกและการคำนวณระบบควบคุมความชื้นในงานปรับอากาศ
- การแล่ว่าน
- การวางแผนการผลิตและเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น และ Productivity การดำเนินกิจกรรมกลุ่มปรับปรุงคุณภาพงาน
- การวางแผนบำรุงรักษาเครื่องจักรกลเชิงป้องกัน
- การวิเคราะห์เนื้อสัมผัสในอาหาร ด้วยเครื่อง Texture Analyzer
- การวิเคราะห์ปัญหาด้วย ๘D & Why Why Analysis
- การวิเคราะห์อันตรายและกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม CCP๓ P

- การสเก็ตภาพเพื่อจัดทำบทเรียนเฉพาะจุด
- การสร้างคู่มือการซ่อมบำรุงเชิงป้องกันเครื่องจักร
- การสร้างจิตสำนึกคุณภาพ
- การสร้างจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบทางสังคม,สิ่งแวดล้อม,พลังงาน,ความปลอดภัย และจิตสำนึกคุณภาพ
- การสร้างศักยภาพผู้ควบคุมระบบบำบัดมลพิษน้ำในการควบคุมดูแลการเดินระบบบำบัดน้ำเสีย
- การสวมฟิล์ม การติดฉลาก การชริ้งฟิล์ม การเคลื่อนย้ายและการส่งมอบ
- การสอนงานอย่างประสิทธิผล
- การสอบเทียบ Electronic Balance
- การสอบเทียบ Glass Tube Thermometer และ Retort Thermometer
- การสอบเทียบเครื่องชั่ง (Balance Calibration)
- การสอบเทียบเครื่องชั่งและตุ้มน้ำหนักมาตรฐาน
- การสอบเทียบเครื่องมือวัด
- การสอบเทียบเครื่องมือวัดทางอุตสาหกรรมให้สอดคล้องกับระบบมาตราฐาน ISO ๙๐๐๑:๒๐๐๘
- การเสริมสร้างความเข้าใจในข้อกำหนดและการจัดทำเอกสารคุณภาพตามมาตรฐาน ISO/IEC ๑๗๐๒๕
- การเสริมสร้างศักยภาพในการพัฒนานวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหารในพื้นที่เป้าหมาย TFV
- การแสดงฉลากโภชนาการและฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)
- การหีบอ้อยด้วยชุดลูกหีบ
- การให้ความร้อนในอาหาร Level ๑
- การให้ความร้อนในอาหาร Level ๒
- การให้ความร้อนในอาหาร Level ๔
- การอนุรักษ์การได้ยิน การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล PPE
- การอบรม Food Allergen,Food Hygiene
- การอบรม ISO ๙๐๐๑ : ๒๐๐๘ & HACCP
- การอบรม ON THE JOB TRAINING (พนักงานขายหน่วยรถเข้าใหม่)
- การอบรมทักษะและความรู้ระบบคุณภาพในกระบวนการผลิต
- การออกแบบโครงสร้างเหล็กเพื่อการเตรียมตัวเป็นสามัญวิศวกร
- ข้อกำหนด BRC (GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY)
- ข้อกำหนด GMP & HACCP
- ข้อกำหนด GMP & HACCP และ การตรวจติดตามภายใน Internal Audit Course IAC
- ข้อกำหนด GMP HACCP และ ISO ๙๐๐๑:๒๐๑๕
- ข้อกำหนด GMP/HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรม
- ข้อกำหนด HACCP และการประยุกต์ใช้
- ข้อกำหนด IFS
- ข้อกำหนด ISO ๙๐๐๑ และ ISO ๑๔๐๐๑ version ๒๐๑๕
- ข้อกำหนด ISO ๙๐๐๑: ๒๐๑๕ & ISO ๑๔๐๐๑:๒๐๑๕ (ฉบับใหม่)
- ข้อกำหนด ISO ๙๐๐๑:๒๐๐๘
- ข้อกำหนด ISO/IEC ๑๗๐๒๕-Q๐๐๔
- ข้อกำหนด MSC Chain of Custody Standard Version๔
- ข้อกำหนด OHSAS๑๘๐๐๑

- ข้อกำหนด และ Internal Audit ระบบ มรท.๘๐๐๑-๒๕๕๓
- ข้อกำหนดISO๑๔๐๐๑
- ข้อกำหนดISO๑๔๐๐๑:๒๐๑๕ และกฎหมายสิ่งแวดล้อม
- ข้อกำหนดISO๙๐๐๑
- ข้อกำหนดOHSAS๑๘๐๐๑
- ข้อกำหนดการจัดการคุณภาพมาตรฐาน ISO ๙๐๐๑:๒๐๐๘
- ข้อกำหนดความรับผิดชอบต่อสังคม (BSCI)
- ข้อกำหนดเครื่องหมาย ฮาลาน
- ข้อกำหนดตามมาตรฐาน ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๐๕
- ข้อกำหนดตามมาตรฐาน ISO/IEC ๑๗๐๒๕
- ข้อกำหนดในการทำงาน (แผนกรับวัตถุดิบผัก)
- ข้อกำหนดในการทำงาน (แผนกห้องคลังสินค้า)
- ข้อกำหนดในการทำงาน (แผนกห้องแพ็ค)
- ข้อกำหนดในการทำงาน(แผนกชุบขนมปัง)
- ข้อกำหนดในการทำงาน(แผนกทาโกยากิ)
- ข้อกำหนดในการทำงาน(แผนกผลิตภัณฑ์เนื้อ)
- ข้อกำหนดในการทำงาน(แผนกผลิตภัณฑ์สินค้าห่อ)
- ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO ๙๐๐๑:๒๐๑๕
- ข้อกำหนดมาตรฐานFSSC ๒๒๐๐๐ และแนวทางการนำไปประยุกต์ใช้
- ข้อกำหนดมาตรฐานISO ๙๐๐๑:๒๐๑๕/ผู้ตรวจประเมินภายในมาตรฐานISO
- ข้อกำหนดมาตรฐานความรับผิดชอบทางสังคม
- ข้อกำหนดมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO ๑๔๐๐๑:๒๐๐๔
- ข้อกำหนดระบบ CPF SHE&En Standard
- ข้อกำหนดระบบ GMP, HACCP, ISO ๙๐๐๑ และการตรวจสอบติดตามภายในสำหรับผู้ตรวจติดตามภายใน
- ข้อกำหนดระบบ ISO ๕๐๐๐๑ และ QP ที่เกี่ยวข้อง
- ข้อกำหนดระบบ ISO ๙๐๐๑:๒๐๐๘ และระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO ๙๐๐๑:๒๐๐๘
- ข้อกำหนดระบบ ISO ๙๐๐๑+ISO ๑๔๐๐๑
- ข้อกำหนดระบบคุณภาพ ISO ๙๐๐๑:๒๐๑๕ & ข้อกำหนดระบบการจัดการ ISO ๑๔๐๐๑:๒๐๑๕
- ข้อกำหนดระบบบริหารคุณภาพ ISO ๙๐๐๑:๒๐๐๘
- ข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในระบบ ISO ๒๒๐๐๐ Food Safety Management System
- ข้อกำหนดและการติดตามคุณภาพภายในระบบ ISO ๒๒๐๐๐
- ข้อกำหนดและการตีความของระบบ FSSC ๒๒๐๐๐ (FSSC ๒๒๐๐๐ Requirement and Interpretation)
- ข้อกำหนดและการประยุกต์ใช้ BRC Food issue๗
- ข้อกำหนดสำหรับระบบมาตรฐาน ISO ๑๔๐๐๑ : ๒๐๑๕ และการตรวจติดตามภายใน
- ขั้นตอนการกำจัดขยะภายในอาคารผลิต
- ขั้นตอนการแขวนไก่บนราวโซ่
- ขั้นตอนการคัดวัตถุดิบรังนก
- ขั้นตอนการจัดรูปทรง ผึ่งแห้ง
- ขั้นตอนการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องจักร (เครื่องยิงสี Sorting)

- ขั้นตอนการตัดแต่ง คัดขนาด
- ขั้นตอนการตัดแต่งปลา
- ขั้นตอนการติดฉลากด้วยเครื่อง
- ขั้นตอนการทดสอบความชื้นก่อนบรรจุ
- ขั้นตอนการบรรจุปลา
- ขั้นตอนการบรรจุมะละกอ การบรรจุแกนสับปะรด
- ขั้นตอนการบรรจุสิ้นค้า
- ขั้นตอนการปฏิบัติงานในแผนกเตาอบ
- ขั้นตอนการปฏิบัติงานในแผนกแพ็คกิ้ง
- ขั้นตอนการปฏิบัติงานแผนกซ่อมบำรุง
- ขั้นตอนการปิดฉลาก การบรรจุลงกล่อง และการตรวจสอบ
- ขั้นตอนการผลิตและตรวจสอบกระป๋องและฝา
- ขั้นตอนการละลายปลา
- ขั้นตอนการล้างปลา
- ขั้นตอนการล้างรังนก
- ขั้นตอนการเลือกขนนก
- ขั้นตอนการไล่อากาศและการฆ่าเชื้อ
- ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงานของพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
- ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติแผนกหม้อปั่น
- ขั้นตอนการผลิตซามอลคิริมิ P-๒๔ (๕๔) WC
- คณะกรรมการความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน
- ความปลอดภัยในการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อ
- ความปลอดภัยในการทำงาน
- ความรับผิดชอบต่อสังคม CSR
- ความรับผิดชอบทางสังคม BSCI
- ความรู้เกี่ยวกับ Hurdle Technology
- ความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนด BRC Issue
- ความรู้เกี่ยวกับตลับลูกปืน SKF
- ความรู้เกี่ยวกับระบบคุณภาพเบื้องต้น (GMP,HACCP)
- ความรู้เกี่ยวกับระบบมาตรฐาน ISO ๕๐๐๐๑:๒๐๑๑
- ความรู้เกี่ยวกับสถานประกอบการ
- ความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมอ้อย น้ำตาลและธุรกิจต่อเนื่อง
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ (กล่องกระดาษ)
- ความรู้พื้นฐานด้านเบเกอรี่
- ความรู้ระบบคุณภาพ และความปลอดภัย
- ความรู้เรื่องแป้งและข้าว Level ๑
- ความรู้เรื่องแป้งและข้าว Level ๒
- ความรู้เรื่องแป้งและข้าว Level ๓
- ความรู้เรื่องแป้งและข้าว Level ๔

- ความเสียหายของตลับลูกปืนในอุสาหกรรมอาหารสัตว์
- คู่มือความปลอดภัยในการทำงาน
- คู่มือปฏิบัติที่ดีด้านแรงงาน(GLP Guidelines)
- เครื่องชั่งอุตสาหกรรม (เทคโนโลยีเครื่องชั่งและเครื่องชั่งรถบรรทุก)
- เครื่องบรรจุถุงอัตโนมัติ PMP ๒๐๐๐
- เครื่องพิมพ์โค๊ด
- โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก
- โครงการเสริมสร้างศักยภาพผู้ควบคุมระบบบำบัดมลพิษน้ำในการควบคุมดูแลการเดินระบบบำบัดน้ำเสีย
- งานซ่อมบำรุงเครื่องจักรและโครงสร้างทั่วไป
- งานเตรียมวัตถุดิบหมึก
- งานบริการ
- งานประกอบอุปกรณ์ไฟฟ้า ระดับ๑
- จป.ระดับหัวหน้างาน
- จป.หัวหน้างาน
- จุด CCP MATALDEJECTOR
- จุด CCP การทอดกุ้ง
- จุด CCP การปอกกุ้ง
- จุด CCP ในการต้มกุ้ง
- ฉลากโภชนาการและการใช้ Healthier Logo ตามกฎหมายอาหารไทย
- ฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- ชี้แจงกฎหมายและระเบียบเกี่ยวกับอาหารสัตว์ให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์
- ชีววิทยาของสัตว์พาหะในโรงงานและอาหาร
- เตรียมความพร้อมก่อนเริ่มงานร้าน Teraoka Gyoza (ZD)
- ทักษะการขาย Selling Training Course
- ทักษะการขายและการตลาด
- ทักษะการจัดการที่ดีและมีประสิทธิภาพ
- ทักษะการจัดการสำหรับเจ้าหน้าที่ฝึกอบรมมืออาชีพ
- ทักษะการจัดการสำหรับเจ้าหน้าที่ฝึกอบรมมืออาชีพ (The Professional Training Officer)
- ทักษะการเดินเครื่องผลิตไฟฟ้าและไอน้ำ
- ทักษะการเป็นผู้นำ
- ทักษะการเป็นวิทยากรในองค์กร (Train the trainer)
- ทักษะการเป็นหัวหน้างาน
- ทักษะการเป็นหัวหน้างานที่ดี (Supervisory Skill)
- ทักษะการผลิตเบเกอรี่
- ทักษะการพูดต่อหน้าชุมชน
- ทักษะการร่วมทีมงาน (พนักงาน)
- ทักษะการร่วมทีมงาน (หัวหน้างาน)
- ทักษะการสื่อสาร และ การสร้างปฏิสัมพันที่ดีกับทีมงาน
- ทักษะการสื่อสารและการสร้างปฏิสัมพันธ์ที่ดี (ด้วยทฤษฎี DISC)

- ทักษะการสื่อสารสำหรับผู้นำยุค AEC
- ทักษะการสื่อสารสำหรับผู้นำยุคใหม่
- ทักษะช่าง
- ทักษะหนังหน้างาน การสั่งงาน การมอบหมายงาน สอนงานและติดตามงาน
- ทำตามในหลวง สหกรณ์โคนมหนองโพราชบุรี จำกัด (ในพระบรมราชูปถัมภ์)
- เทคนิคการจัดทำรายการมาตรฐานบำรุงรักษาเครื่องจักรอุปกรณ์(เชิงปฏิติการ)
- เทคนิคการใช้เครื่องจักรและวิเคราะห์ความเสี่ยงเพื่อความปลอดภัยในการใช้เครื่องจักรในโรงงาน
- เทคนิคการตรวจประเมินภายใน ISO ๑๔๐๐๑:๒๐๐๔ และ TIS/OHSAS ๑๘๐๐๑:๒๐๐๗
- เทคนิคการถอดก้างปลานวลจันทร์ทะเล
- เทคนิคการทำมะละกอดิบในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง
- เทคนิคการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการทดสอบผู้บริโภค
- เทคนิคการพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์นม
- เทคนิคการสอนงาน
- เทคนิคการสอนงานตามแนวทาง TWI
- เทคนิคการสอนงานเรื่องการควบคุมคุณภาพ
- เทคนิคการสอนงานเรื่องการคัดแยกกากปู
- เทคนิคการสอนงานเรื่องการพาสเจอร์ไรส์
- เทคนิคการสอนงานเรื่องบรรจุกระป๋อง
- เทคนิคการสอนงานและการให้ข้อมูลย้อนกลับ (Coaching and Feedback Technique)
- เทคนิคการสื่อสารในองค์กร
- เทคนิคประกอบตลับลูกปืนอย่างมีประสิทธิภาพ
- เทคนิคพื้นฐานทางจุลชีววิทยาทางอาหาร
- เทคนิคและทักษะการขับรถอย่างมืออาชีพ
- เทคนิคและทักษะการสอนงานแบบ OJT
- เทคโนโลยีการแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง ในอุตสาหกรรมอาหาร
- เทคโนโลยีการผลิตก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่
- เทคโนโลยีการผลิตขนมขบเคี้ยว(Snack Food)และอาหารเช้าธัญชาติ(Breakfast Cereal) ด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์
- เทคโนโลยีการผลิตแบบปลอดเชื้อ : กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม
- นวัตกรรมการออกแบบโซ่ลำเลียงในงานขนส่งถ่ายวัสดุ
- นวัตกรรมปั๊มน้ำและการบำรุงรักษาเพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด
- นายจ้าง ลูกจ้างในสถานประกอบกิจการประมงทะเลและที่เกี่ยวเนื่อง
- น้ำมันพืชและไขมันสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร
- นิวเมติกส์และไฮโดรลิกส์
- นิวแมติกส์และไฮโดรลิกส์ (Pneumatics and hydraulics)
- แนวทางการตรวจทวนสอบระบบ Traceability ในการผลิตและส่งออกผลิต
- แนวทางการตรวจทวนสอบระบบ Traceability ในการผลิตและส่งออกสินค้า
- แนวทางการตรวจทวนสอบระบบ Traceability ในการผลิตและส่งออกสินค้าประมง
- บทบาทคนพันธุ์ Be เบทาโกร

- บทบาทความปลอดภัยในสถานีขนถ่ายอ้อย
- บทบาทหน้าที่ผู้จัดการเขตยุคใหม่
- ปฐมนิเทศพนักงานเข้าใหม่
- ประกันคุณภาพและสุขาภิบาลอาหาร
- ประกาศนียบัตรกฎหมายปกครอง
- โปรแกรม Business Plus
- โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.๓ สำหรับคำนวณสารอาหาร
- โปรแกรมการออกแบบและพัฒนาระบบบริหารจัดการแบบบูรณาการเพิ่มความยั่งยืน - ปี ๕๘
- โปรแกรมเงินเดือน Tiger e-HR
- โปรแกรมบริการงานบุคคลและค่าจ้างเงินเดือน(Tiger Soft)
- โปรแกรมบัญชีสำเร็จรูป สำหรับ Express For Windows เวอร์ชั่น ๑
- โปรแกรมระบบเงินเดือนค่าแรงพนักงานและโปรแกรมระบบประมวลผลบันทึกเวลา
- โปรมแกรมทำความสะอาดอุปกรณ์
- ผลิตภัณฑ์ TEMARI YUBA S
- ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน Process Authority
- ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหาร (Process Authority)
- ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกด (Process Authority)
- ผู้ควบคุม ขนส่งและบรรจุก๊าซแอมโมเนีย
- ผู้ควบคุมระบบบำบัดมลพิษน้ำในการควบคุมดูแลการเดินระบบบำบัดน้ำเสียปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๕๙
- ผู้ควบคุมก๊าซแอมโมเนีย ที่ใช้ในระบบทำความเย็น
- ผู้ควบคุมก๊าซ สำหรับโรงงานใช้งาน หรือเก็บก๊าซ ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ไนโตรเจน ออกซิเจน อะเซทิลีน อาร์กอน ฮีเลียม ไฮโดรเจน
- ผู้ควบคุมการผลิต(Retort Supervisor)
- ผู้ควบคุมการผลิต(Retort Supervisors)ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉ.๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ (๐๔๕๕)
- ผู้ควบคุมประจำหม้อน้ำหรือหม้อต้มที่ใช้ของเหลวเป็นสื่อนำความร้อน (ทบทวน)
- ผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน ๑๐ ตัน ระดับ ๑
- ผู้ควบคุมระบบการจัดการกากอุตสาหกรรม
- ผู้ควบคุมระบบการจัดการมลพิษกากอุตสาหกรรม
- ผู้ควบคุมระบบบำบัดมลพิษน้ำ
- ผู้ควบคุมระบบบำบัดมลพิษน้ำในการควบคุมดูแลการเดินระบบบำบัดน้ำเสีย
- ผู้ควบคุมระบบบำบัดมลพิษอากาศ
- ผู้ควบคุมประจำหม้อน้ำ Boiler
- ผู้จัดการฝ่ายผลิต Frontline Manager
- ผู้จัดการสิ่งแวดล้อม
- ผู้ช่วยผู้บริหารยุคใหม่อย่างมืออาชีพ

- ผู้ใช้งานระบบ Remedy (Module: Incident Management) ของโครงการจัดการมาตรฐานสากล ISO๒๐๐๐๐-๑:๒๐๑๑
- ผู้ตรวจติดตามภายใน TLS ๘๐๐๑-๒๐๑๐
- ผู้ตรวจติดตามภายใน ISO๙๐๐๑:๒๐๑๕/BRC ISSUE ๗
- ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ให้สัญญาณแก่ปั้นจั่น ผู้ยึดเกาะวัสดุ และผู้ควบคุมการใช้ปั่นจั่น
- ผู้ปฏิบัติงานประจำระบบบำบัดมลพิษน้ำ
- ผู้ปฏิบัติการคลังสินค้า ระดับ ๒ (Winspeed)
- ผู้ปฏิบัติงานประจำระบบการจัดการกากอุตสาหกรรม
- ผู้ปฏิบัติงานประจำระบบบำบัดมลพิษน้ำ
- ผู้ปฏิบัติงานประจำระบบบำบัดมลพิษอากาศ
- ผู้รับผิดชอบด้านพลังงานตามกฎหมายสามัญโรงงาน (ผชร)
- ผู้รับผิดชอบด้านพลังงานสามัญ(โรงงาน)
- แผนฉุกเฉิน
- แผนตอบโต้ฉุกเฉิน ภาวะฉุกเฉินกรณีน้ำท่วมเฉียบพลัน
- แผนตอบโต้ฉุกเฉิน ภาวะฉุกเฉินกรณีสารเคมีรั่วไหล
- ฝึกอบรมการทำขนมคุกกี้
- ฝึกอบรมการทำขนมปัง
- พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.๒๕๕๘
- พฤติกรรมพื้นฐานด้านความปลอดภัย(BBS)
- พลังงานทดแทนเรื่อง Solar Cell+เครื่องผลิตไฟฟ้าจากความร้อน
- พัฒนาทีมงานสู่ความเป็นเลิศ : CARE for All
- พัฒนาศักยภาพระบบจัดการขาย
- ภาษากัมพูชาเพื่อการสื่อสารในประชาคมอาเซียน
- ภาษาไทยสำหรับชาวต่างประเทศ
- ภาษาไทยสำหรับชาวต่างประเทศ Book ๑
- ภาษาไทยสำหรับชาวต่างประเทศ Book ๒
- ภาษาไทยสำหรับชาวต่างประเทศ Book ๔
- ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น
- ภาษาอังกฤษกับการทำงานในองค์กร
- ภาษาอังกฤษพูดได้ในวันเดียว
- ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน
- ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในประชาคมอาเซียน
- ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานบริการ
- ภาษีเงินได้กับกิจการระหว่างประเทศและประเด็นการส่งเสริมการขาย
- มาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร
- มาตรการรักษาความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อุปทานของการนำเข้าและส่งออก(มาตรฐานAEO)
- มาตรฐาน ๕ ส
- มาตรฐาน BQM สำหรับงาน QA (กลุ่มสุกรขุน)
- มาตรฐาน BRC (Issue ๗)

- มาตรฐาน gmp โรงคัดคุณภาพไข่
- มาตรฐานการตรวจรับและจัดเก็บสินค้า
- มาตรฐานการติดตั้งทางไฟฟ้าสำหรับประเทศไทย
- มาตรฐานการทดสอบความชำนาญตามระบบ ISO/IEC ๑๗๐๔๓ เพื่อยกระดับอุตสาหกรรมและพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการระบบ ISO/IEC ๑๗๐๒๕
- มาตรฐานการส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและเทคนิคการตรวจวิเคราะห์เชื้อก่อโรคสำคัญในอาหาร
- มาตรฐานขั้นตอนการผลิตปลาบล็อคเพื่อการส่งออก
- มาตรฐานขั้นตอนการผลิตสินค้ากินดิบ (ซูชิ)-(ซาซิมิ)
- มาตรฐานครัวซูชิ
- มาตรฐานครัวร้อน
- มาตรฐานครัวสลัดและของหวาน
- มาตรฐานครัวสุกี้
- มาตรฐานความรับผิดชอบต่อสังคม CSR-DIW เบื้องต้น จรรยาบรรณโรงงานและการต่อต้านคอร์รัปชั่น การมีส่วนร่วมและสนับสนุนการเมืองอย่างรับผิดชอบ
- มาตรฐานคามปลอดภัยทางอาหาร (BRC)
- มาตรฐานคุณภาพสำหรับพนักงานฝ่ายผลิต
- มาตรฐานด้านความมั่นคงปลอดภัย (C-TPAT)
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์และคู่มือการแช่แข็ง
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์และคู่มือการบรรจุผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปแช่แข็ง (ผัก ผลไม้)
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์และคู่มือการบรรจุผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปแช่แข็ง (อาหาร)
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์และคู่มือการแปรรูปผลไม้แช่แข็ง
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์และคู่มือการแปรรูปย่าง
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์และคู่มือการแปรรูปและผสมเนื้อสัตว์
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์และคู่มือการผลิตมะเขือทอดแช่แข็ง
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์และคู่มือการผลิตอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
- มาตรฐานระบบคุณภาพ ISO ๙๐๐๑ : ๒๐๑๕
- มาตรฐานแรงงานไทย
- มาตรฐานแรงงานไทย มรท.๘๐๐๑-๒๕๕๓
- มาตรฐานแรงงานไทยและข้อบังคับในการทำงาน
- มาตรฐานแรงงานเบทาโกร
- มาตรฐานแรงงานเบทาโกร (Betagro Labor Standard) : BLS
- มาตรฐานแรงงานเบทาโกร (BLS Training for Staff)
- มาตรฐานและคู่มือการรับเข้าวัตถุดิบหลัก/วัตถุดิบรอง
- มาตรฐานวาล์ลดแรงดันและวาล์วควบคุมแรงดัน
- ระดับสารเคมีในน้ำตาล
- ระบบ (TPM Total Productivity Management)
- ระบบ BRC Issue๗
- ระบบ GMP & HACCP

- ระบบ GMP (การปฏิบัติตัวที่ดีและถูกสุขลักษณะภายในโรงงาน)
- ระบบ GMP , HACCP
- ระบบ GMP ,HACCP สวัสดิการและกฎระเบียบบริษัทปัตตานีปลาป่น (๑๙๘๘) จำกัด
- ระบบ GMP HACCP ISO ๙๐๐๑ และ FSSC ๒๒๐๐๐
- ระบบ GMP สุขลักษณะภายในโรงงาน
- ระบบ ISO ๑๔๐๐๑ Internal audit
- ระบบ ISO ๑๔๐๐๑ requirement & aspect
- ระบบ ISO/IEC ๑๗๐๒๕ : ๒๐๐๕
- ระบบ NSF การควบคุมดูแลป้องกันผลิตภัณฑ์
- ระบบ PMS กับการปฏิบัติงานส่วนซ่อมบำรุง
- ระบบ Pneumatic
- ระบบ SAP & Interface
- ระบบ TPM - Autonomous Maintenance / Planned Maintenance
- ระบบ TPM - Training for TPM Promotor / Autonomous Maintenance - Cased Study
- ระบบ TPM (Total Productivity Management)
- ระบบ TPM-Focused Improvement (Kobutsu Kaizen)
- ระบบ TPM-Lost Cost Tree/Quick Win Cases
- ระบบ TPM-PM Analysis/ ขั้นตอนการวิเคราะห์ PM Analysis
- ระบบ TPM-The ๑๒ Steps TPM Development Program
- ระบบการควบคุมเอกสารและบันทึก
- ระบบการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมและข้อกำหนด ISO๑๔๐๐๑:๒๐๐๔
- ระบบการจัดการพลังงาน/ความปลอดภัยในการทำงาน
- ระบบการจัดการพลังงานและการจัดทำ BEM หมวด Energy Management
- ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO๑๔๐๐๑
- ระบบการจัดการอาชีวะอนามัยและความปลอดภัย; มอก๑๘๐๐๑
- ระบบการตรวจประเมินภายในระบบการจัดการ ด้านพลังงาน ISO ๕๐๐๐๑:๒๐๑๑
- ระบบการตามสอบสินค้าเกษตรสำหรับผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็ก
- ระบบการนำส่งงบการเงินผ่านทางอิเล็กทรอนิกส์ DBD e-Filing
- ระบบการยื่นคำขอทางอิเล็กทรอนิกส์ e-License
- ระบบการยื่นแบบคำขอทางอิเล็คทรอนิคส์สำหรับการผลิต มีไว้ในครอบครองหรือใช้ การนำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร นำหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร ซึ่งวัสดุนิงเคลียส์พิเศษ วัสดุต้นกำลัง วัสดุพลอยได้ และพลังงานปรมาณูจากรังสีเอ็กซ์ (E-License)
- ระบบคิวซีซี วงจรควบคุมคุณภาพ
- ระบบคุณภาพ GMP HACCP BRC Issue๗
- ระบบคุณภาพ GMP& HACCP เบื้องต้นและการฝึกอบรมการปฏิบัติงานตามหน้าที่
- ระบบคุณภาพ ISO ๙๐๐๑/๒๐๑๕
- ระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO๙๐๐๑:๒๐๐๘
- ระบบคุณภาพและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร BRC
- ระบบคุณภาพและความปลอดภัยสำหรับพนักงานใหม่

- ระบบคุณภาพฮาลาล
- ระบบเครือข่าย Cisco Wireless Solution
- ระบบเครื่องทำความเย็น
- ระบบชำระภาษีสรรพสามิตด้วยคิวบาร์โค้ต
- ระบบเชิงรุกบำรุงรักษา เครื่องจักรไร้ปัญหา (รั่ว ซึม สึกหรอ)
- ระบบทำความเย็นที่ใช้สารทำความเย็นแอมโมเนีย
- ระบบนิวเมติก
- ระบบนิวเมติกส์ไฮโดรลิกส์เบื้องต้น
- ระบบบริการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ISO ๑๔๐๐๑
- ระบบบริการพนักงานผ่านคอมพิวเตอร์ HR Today:Employee Self Service (ESS)
- ระบบบริหารคุณภาพ
- ระบบบริหารคุณภาพ GMP, HACCP, BRC, PEST CONTROL
- ระบบบริหารคุณภาพ/การจัดการความปลอดภัยของอาหาร/ระบบ GMP HACCP
- ระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัย ISO ๙๐๐๑, ISO ๑๔๐๐๑, GMP, HACCP และความปลอดภัยในการทำงาน
- ระบบบริหารจัดการด้านคุณภาพ ISO ๙๐๐๑
- ระบบปฏิบัติการขายหน้าร้าน (Rich POS)
- ระบบประมวลผลบันทึกเวลา (Business Plus Time Attendance For Windows)
- ระบบป้องกันทางชีวภาพสำหรับฟาร์มสุกร
- ระบบมาตฐานแรงงานไทย มรท.๘๐๐๑-๒๕๕๓
- ระบบมาตรฐาน GMP & HACCP และขั้นตอนการปฏิบัติงาน
- ระบบมาตรฐาน GMP (สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร)
- ระบบมาตรฐาน ISO ๙๐๐๑:๒๐๐๘
- ระบบมาตรฐานของบริษัท
- ระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร FSSC ๒๒๐๐๐,GMP/HACCP, สารก่อภูมิแพ้และการควบคุมจุดวิกฤต CCP/OPRP
- ระบบมาตรฐานเพื่อคุณภาพในการทำงาน
- ระบบมาตรฐานอุตสาหกรรม ISO ๒๒๐๐๐,BRC,GMP,HACCP,IFS,HALAL
- ระบบมาตราฐานความปลอดภัยอาหาร FSSC ๒๒๐๐๐, GMP/HACCP, สารก่อภูมิแพ้และการควบคุมจุดวิกฤต CCP/OPRP
- ระบบมาตราฐานสภาพแวดล้อมความปลอดภัยต่อสุขภาพของโลก GEHSMS
- ระบบรับส่งรายงานการวิเคราะห์ข้อมูลการผลิตไฟฟ้าของผู้รับใบอนุญาตผลิตไฟฟ้า
- ระบบส่งกำลัง (Transmission)
- ระบบส่งกำลังและการบำรุงรักษา
- ระบบสิทธิการลาและเบี้ยขยันขั้นสูง
- ระบบหล่อลื่นอัตโนมัติ
- ระบบหล่อลื่นอันโนมัติสำหรับแบริ่งลูกหีบ
- ระบบอัตโนมัติ
- ระบบอาหารปลอดภัย (Food Safety)

- ระบบฮาลาลเพื่อการผลิต
- ระเบียบการแสดงฉลากอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก
- วัคซีนและโปรแกรมการให้วัคซีนสุกร
- วิธิการคำนวณฉลากโภชนาการ
- วิธิการใช้ Vibration Analysis
- วิธีการคัดเลือก ขนาด สี และตำหนิของวัตถุดิบ
- วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ
- วิธีการคำนวณฉลากโภชนาการ
- วิธีการจัดเรียงและแยกชนิดผลิตภัณฑ์
- วิธีการเจียน จิกตา สับปะรด(แผนกเตรียมบรรจุ)
- วิธีการใช้เครื่องมือวัด
- วิธีการใช้สายพานและการบำรุงรักษา
- วิธีการซ่อมบำรุงระบบน้ำใช้
- วิธีการเตรียมน้ำยาแช่วัตถุดิบเพื่อการแปรรูป
- วิธีการเตรียมสารเคมีเพื่อใช้ในการทำ CIP Central และการควบคุมการใช้สารเคมี
- วิธีการทำความสะอาดเครื่องมือ / อุปกรณ์สิ่งที่ควรรู้ในการผลิตอาหารฮาวาลฯ
- วิธีการทำความสะอาดเครื่องมือ/อุปกรณ์ต่างๆ ในไลน์ผลิต,สิ่งที่ควรรู้ในการผลิตอาหารฮาวาล, GMP/HACCP และสารก่อภูมิแพ้(Allergen)
- วิธีการปฏิบัติงานที่ถูกต้องในกระบวนการผลิต
- วิธีการปฏิบัติงานการผลิตไข่ปลา
- วิธีการปฏิบัติงานการผลิตปลาหมึก
- วิธีการปฏิบัติงานการผลิตสาหร่าย
- วิธีการปฏิบัติงานการผลิตหอย
- วิธีการปฏิบัติงานจุด CCP ๑P (ขั้นตอนการรับวัตถุดิบ)
- วิธีการปฏิบัติงานจุด CCP ๒P (ขั้นตอนการตรวจจับโลหะ) และ วิธีการปฏิบัติงานจุด CCP ๓B (ขั้นตอนการบรรจุ)
- วิธีการปฏิบัติงานจุด CCP ๔B (ขั้นตอนการปิดผนึกฝา)
- วิธีการปฏิบัติงานจุด CCP ๕B (ขั้นตอนการฆ่าเชื้อ) และ CCP ๖B (ขั้นตอนการหล่อเย็น)
- วิธีการปฏิบัติงานแผนกชิชาโม๊ะ
- วิธีการปิดฉลาก/การบรรจุกล่องอย่างถูกวิธี
- วิธีการฟรีสแบบไอคิวเอฟ ด้วยเครื่อง FLO Freezer-Tunnul Freezer
- วิธีการเลือกใช้ การประหยัด และการดูแลรักษาเครื่องอย่างถูกต้อง(เครื่องปั้มลม)
- วิธีการสอนงานเพื่อพัฒนาผลงาน (Performance Coaching – How to)
- วิธีการหักหัวกุ้งและการแกะเปลือกกุ้ง
- วิธีการออกและแก้ไขใบกำกับภาษี ใบลดหนี้ ใบเพิ่มหนี้
- วิธีควบคุมระบบเครื่องทำความเย็น
- วิธีใช้เครื่อง X-RAY และตรวจสอบจับสิ่งปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์
- วิธีซ่อมบำรุงระบบน้ำใช้
- วิธีทดสอบ QC

- วิธีทำความสะอาดพื้นที่หน่วยงานปิดฉลาก
- วิธีปฏิบัติงานที่ถูกต้องในแผนกช่างเทคนิค
- วิธีปฏิบัติการตรวจรับวัตถุดิบส่วนผสมอาหารบรรจุภัณฑ์ และสารเคมีทำความสะอาด
- วิธีปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับกิจกรที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน
- วิธีปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องจักรอุปกรณ์และวัตถุดิบและวัสดุจำเป็นสำหรับกิจการที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน
- วิธีปฏิบัติเกี่ยวกับสิทธิประโยชน์ด้านเครื่องจักรและวัตถุดิบ
- วิธีปฏิบัติงาน การทำความสะอาดในห้องเก็บวัตถุดิบ
- วิธีวัดผลงานจัดซื้อ และการทำรายงานจัดซื้อ
- วิธีวิเคราะห์และเทคนิคการตรวจอาหารทางจุลชีววิทยา
- วิศวกรรมอาหาร
- ศิลปะการขายสินค้าเชิงที่ปรึกษา (Consultative Selling Skills)
- ศิลปะการจัดและตกแต่งตะกร้ากระเช้าของขวัญ
- ศิลปะการเจรจาต่อรองในการซื้อ-ขายให้ประสบความสำเร็จ (Sales Negotiation)
- ศิลปะการเป็นหัวหน้าที่ดี
- ศิลปะการพูด การเป็นพิธีกร และการจัดพิธีการ
- ศิลปะในการต้อนรับและมารยาทการให้บริการ
- ศิลปะและเทคนิคการเป็นนักขายมืออาชีพ
- สรุปความเข้าใจและประเด็นหลัก TFRS for NP AEs
- สวัสดิการสัตว์ปีกก่อนการเชือด
- สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร Food Allergen
- สารเคมีรั่วไหล
- สารเคมีอันตราย
- สารหล่อลื่นในงานยานยนต์
- หลักกฎหมายแรงงานเบื้องต้นเกี่ยวกับแรงงานต่างด้าว
- หลักการ ๕ ส และสุขลักษณะในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง
- หลักการ GMP และฮาลาลในการแปรรูปสัตว์น้ำ
- หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ (การควบคุมและปฏิบัติการอบผลไม้แห้งอย่างมีประสิทธิภาพ)
- หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารอย่างปลอดภัย
- หลักการทำงานของเครื่อง Metal Detector และเครื่อง Check Weigh
- หลักการทำงานของเครื่อง X-Ray
- หลักการทำงานของเครื่องตรวจจับโลหะ(Principle of Metal Detection)
- หลักการทำงานของระบบทำความเย็น
- หลักการทำงานพื้นฐานของเครื่องจักรโรงสีข้าว
- หลักการบริหารการขายระบบ Consignment อย่างมีประสิทธิภาพ
- หลักการปฏิบัติงาน ณ จุด CCP
- หลักการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practice For High Risk / High Care)
- หลักการปฏิบัติงาน ณ จุด OPRP
- หลักการปฏิบัติงาน ณ จุด SEU
- หลักการปฏิบัติที่ดี (GMP) สำหรับศูนย์รวบรวมไข่

- หลักการปฏิบัติที่ดี (GMP) สำหรับศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบสำหรับผู้ประกอบการ
- หลักการปรับตั้งค่าการใช้งานเครื่อง Metal Detector
- หลักการผลิตและการฆ่าเชื้ออาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทด้วยความร้อน
- หลักการเพิ่มยอดขาย-ขยายตลาดสไตล์ Food Service
- หลักการและการใช้งานเครื่องตรวจเชื้อแบบนับจำนวนอย่างรวดเร็วด้วยวิธี TEMPO SYSTEM
- หลักการและความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับระบบคุณภาพ HACCP
- หลักการและเทคนิคการตรวจสอบ ๕ ส.
- หลักเกณฑ์ทั่วไปที่เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (Food Hygiene)
- หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร
- หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP), HACCP, Food Allergen, BRC Issue ๗, IFS Issue ๖, Fairtrade, Social Audit, Food security
- หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร
- หลักโภชนาการและเทคนิคในการประกอบอาหาร
- หลักสูตร Conflict Management
- หลักสูตร Quality Awareness
- หลักสูตร เตรียมความพร้อมครูพี่เลี้ยงในสถานประกอบการ
- หลักสูตร ผู้ใช้งานระบบ Remedy (Module Incident Management) ของโครงการจัดการมาตรฐานสากล ISO๒๐๐๐๐ ๑ ๒๐๑๑
- หลักสูตรการให้บริการที่ดีเลิศให้แก่ลูกค้า
- หลักสูตรไคเซ็นเพื่อการผลิต
- หลักสูตรเจ้าหน้าที่ควบคุมประจำหม้อน้ำ (Boiler Man) ตามกฎกระทรวงกำหนด
- หลักการคำนวณคาร์บอนฟุตพริ้นท์
- อบรมการเตรียมวัตถุดิบด้วยวิธีการต้ม
- อบรมคู่มือการเตรียม ผลิตภัณฑ์กลุ่ม Cold Sauce
- อบรมคู่มือการบรรจุผลิตที่ต้องบรรจุขวดกลุ่มผลิตภัณฑ์ Hot Sauce
- อบรมคู่มือการบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ต้องบรรจุด้วยขวด PD Hot Carton
- อบรมคู่มือเครื่องบรรจุถ้วยอัตโนมัติตั้งเครื่องแบ่งบรรจุกึ่งอัตโนมัติ
- อบรมเครือข่ายคลินิกโรคจากการทำงานในสถานประกอบการ
- อบรมผู้ผลิตอาหารตามหลักศาสนาปี ๒๕๕๘
- อบรมพนักงานใหม่:นโยบายบริษัท ,กฎระเบียบ,สวัสดิการ,GMP,ความปลอดภัยในการทำงาน,การบรรจุนมลงลัง
- อบรมวิธีการทดสอบด้วยเทคนิคทางประสาทสัมผัส
- อันตรายทางเคมีในผลิตภัณฑ์อาหารสารก่อภูมิแพ้และสารพิษจากเชื้อรา
- อาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ (Food Allergen)
- อาหารปลอดภัย (Hygiene Monitoring in Process line)
- อาหารสัตว์เบื้องต้นสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตสัตว์ครบวงจรและแนวทางการจัดการลด setback ลูกสุกร
- อาหารฮาลาลและแนวปฏิบัติเพื่อการอุตสาหกรรม
- อุปกรณ์ความปลอดภัย PPE
- ฮาลาลและGMP/HACCP