

บริการจัดฝึกอบรมภายในหน่วยงาน In House Training

ด้วยหลักสูตรฝึกอบรมทุกด้าน และ วิทยากรที่มีประสบการณ์

A หลักสูตรด้านการเพิ่มผลผลิต

- A01 กิจกรรม 5 ส (5ส)
- A02 ระบบข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงงาน (Project Plan)
- A03 กลุ่มปรับปรุงคุณภาพ (Basic QC Circle)
- A04 ไคเซน (Kaizen)

B หลักสูตรด้านการบริหารการจัดการ

- B01 การสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ
- B02 ศิลปะหัวหน้างาน (Leadership)
- B03 Walk Rally เพื่อสร้างและพัฒนาทีมงาน
- B04 การทำงานเป็นทีม (Team Work)
- B05 การบริหารงานประจำวัน
- B06 เทคนิคการสอนงานอย่างมีประสิทธิภาพ
- B07 จิตวิทยาการบริหาร

C หลักสูตรด้านการพัฒนาบุคลากร

- C01 ทักษะการเป็นวิทยากร
- C02 การประเมินผลการปฏิบัติงาน
- C03 หัวใจของการบริการ
- C04 จิตสำนึกในการทำงานและการทำงานมีความสุข

D หลักสูตรด้านระบบคุณภาพ

- D01 เทคนิคการควบคุมระบบเอกสาร
- D02 QC 7 Tools
- D03 Statistical Process Control (SPC)
- D04 เทคนิคการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
- D05 ตัววัดผลการปฏิบัติงาน (KPI) & Balance Score Cards
- D06 การบริหารนโยบายและวัตถุประสงค์เพื่อความสำเร็จ

E หลักสูตรด้านระบบมาตรฐาน

- E03 การประเมินความเสี่ยงในระบบคุณภาพ (Risk-based Thinking)
- E04 การประเมินลักษณะปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม (Aspect)
- E05 การประเมินความเสี่ยงด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- E06 กฎหมายสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย/ความปลอดภัย
- E07 การจัดทำรายงานพลังงานส่งพพ.
- E08 กฎหมายพลังงานและการจัดทำรายงานพลังงาน
- E09 จิตสำนึกด้านพลังงาน
- E10 จิตสำนึกด้านคุณภาพ
- E11 จิตสำนึกด้านสิ่งแวดล้อม
- E12 จิตสำนึกด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

E หลักสูตรด้านระบบมาตรฐาน

- E01 ความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนด
 - ISO 9001:2015 GMP (Ink)
 - ISO 14001:2015 GMP (Cosmetic) / ISO 22176
 - มอก. 18001/OHSAS 18001 ISO 13485
 - SA 8000 / มรท. 8001 GMP/HACCP
 - ISO/TS 16949 IFS / BRC / BRC (IoP)
 - ISO 50001 ISO 22000 / FSSC 22000
- E02 การตรวจติดตามภายใน ตามมาตรฐาน
 - ISO 9001:2015 GMP (Ink)
 - ISO 14001:2015 GMP (Cosmetic) / ISO 22176
 - มอก. 18001/OHSAS 18001 ISO 13485
 - SA 8000 / มรท. 8001 GMP/HACCP
 - ISO/TS 16949 IFS / BRC / BRC (IoP)
 - ISO 50001 ISO 22000 / FSSC 22000
- E13 การควบคุมเครื่องมือวัด (Calibration)
- E14 การจัดทำเอกสารในระบบมาตรฐานต่าง ๆ
- E15 5 Pack ได้แก่ FMEA APQP PPAP MSA SPC
- E16 สุขลักษณะที่ดีสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร
- E17 Allergen Control

บริการออกแบบหลักสูตรตามความต้องการของ

หากท่านสนใจหลักสูตรใดสามารถขอรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

บริษัท คิวแอนด์เอ คิวอลิตี้แอนด์แคลิเบรชั่น จำกัด

50/46,52 หมู่ 2 ต.บางแก้ว อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540

โทร. 02 710 2138, 02 710 2896 โทรสาร. 02 753 7452 www.qaquality.co.th E-Mail : qaquality@hotmail.com