



วิทยาลัยเทคนิคบางสะพาน

แบบรายงานการจัดการเรียนการสอนรูปแบบ Online Module ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2568

เรียน รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบางสะพาน ฝ่ายวิชาการ

ตามที่วิทยาลัยเทคนิคบางสะพาน ได้มอบหมายให้ข้าพเจ้านางสาวจิตรลดา ไกรวาปี ครูประจำสาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน ปฏิบัติหน้าที่การจัดการเรียนการสอนรูปแบบ Online รายวิชาการจัดการคลังสินค้าห้องเย็น รหัสวิชา 31401-2014 ในวันจันทร์ ที่ 16 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 ถึงวันศุกร์ที่ 20 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568

บัดนี้การปฏิบัติหน้าที่การจัดการเรียนการสอนรูปแบบ Online ได้ดำเนินเสร็จสิ้นเป็นที่เรียนร่อยแล้วตามเอกสารหลักฐานการจัดการเรียนการสอนรูปแบบ Online แนบท้าย และขอรายงานปัญหาและอุปสรรคพร้อมทั้งเสนอแนวทางการแก้ไขดังนี้

ปัญหาและอุปสรรค	แนวทางการแก้ไข
นักเรียนเข้าเรียนไม่ตรงเวลา และไม่เข้าเรียน เพราะช่วงเวลาเลิกฝึกปฏิบัติงานไม่ตรงกัน	มีการแจ้งเวลาและย้ำเตือนนักเรียน ในเวลาเรียนที่กำหนดไว้ และสร้างบทเรียน online Module เพื่อเข้าไปศึกษาด้วยตนเอง ใน Google Classroom

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ.....

(นางสาวจิตรลดา ไกรวาปี)

ครูผู้สอน

ความคิดเห็น.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวเบญจมาภรณ์ หุ่นงาม)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนในสถานศึกษา

ความคิดเห็น.....

ลงชื่อ.....

(นายประพจน์ พฤษชนะ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

วันจันทร์ ที่ 16 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568

31401-2014	การจัดการสินค้าห้องเย็น Cold Chain Management	2-2-3
อ้างอิงมาตรฐาน		
ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา		
จำแนกสินค้า cold chainและปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของสินค้าในระบบ cold chain วิชาเราท์ การบรรจุหีบห่อสินค้าใน Cold Chain ระบุ การบำรุงรักษา และการจัดการคุณภาพของสินค้า cold chain		
จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้		
1. เข้าใจเกี่ยวกับสินค้า cold chainและปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของสินค้าในระบบ cold chain		
2. สามารถระบุ การบำรุงรักษา และการจัดการคุณภาพของสินค้า cold chain		
3. สามารถประยุกต์ใช้ในการจัดการคุณภาพของสินค้าใน cold chain		
4. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น		
สมรรถนะรายวิชา		
1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับสินค้า cold chainและปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของสินค้าในระบบ cold chain		
2. วิเคราะห์การจำแนกและการบรรจุหีบห่อสินค้าใน Cold chain		
3. ระบุ การบำรุงรักษา และการจัดการคุณภาพของสินค้า cold chain		
4. ประยุกต์ใช้การจัดการคุณภาพของสินค้าใน cold chain		
คำอธิบายรายวิชา		
ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคอนเซ็ปต์ของสินค้า Cold Chain การจำแนกและการบรรจุหีบห่อสินค้าใน Cold Chain คุณสมบัติของสินค้าใน Cold Chain มาตรฐานและการประเมินคุณภาพของสินค้าใน Cold Chain หลักการและวิธีการเก็บรักษาสินค้าใน Cold Chain การบริหารจัดการ Cold Chain สำหรับประเภทสินค้าต่าง ๆ		

รูปภาพการสอนนักเรียน นักศึกษา

logistics bspc (คุณกำลังนำเสนอ)
หยุดนำเสนอ

31401-2014 การจัดการห่วงโซ่อุปทาน Cold Chain Management 2-2-3

ถ้ามีเอกสารงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่บรรทัดวิชา

จำแนกสินค้า cold chainและปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของสินค้าในระบบ cold chain ในระดับ การบรรจุหีบห่อสินค้าใน Cold Chain ระบบการนำสู่ตลาด และการจัดการคุณภาพของสินค้า cold chain

จุดประสงค์การเรียนรู้ ทักษะ

1. เข้าใจเกี่ยวกับสินค้า cold chainและปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของสินค้าในระบบ cold chain
2. สามารถระบุ การนำสู่ตลาด และการจัดการคุณภาพของสินค้า cold chain
3. สามารถระบุวิธีการจัดการคุณภาพของสินค้า cold chain
4. มีจิตสัติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีการใช้ภาษาทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพ มีความรับผิดชอบร่วมกันกับผู้อื่น

ผลการเรียนรู้วิชา

1. ประเมินความรู้อย่างมีความถูกต้องเกี่ยวกับสินค้า cold chainและปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของสินค้าในระบบ cold chain
2. วิเคราะห์การพัฒนาและการบรรจุหีบห่อสินค้าใน Cold Chain
3. ระบุ การนำสู่ตลาด และการจัดการคุณภาพของสินค้า cold chain
4. ประยุกต์ใช้การจัดการคุณภาพของสินค้าใน cold chain

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเกณฑ์ของสินค้า Cold Chain การจำแนกและการบรรจุหีบห่อสินค้าใน Cold Chain คุณสมบัติของสินค้าใน Cold Chain มารวมและการประเมินคุณภาพของสินค้าใน Cold Chain หลักการและวิธีการในการรักษาสินค้าใน Cold Chain การบริหารจัดการ Cold Chain สำหรับประเภทสินค้าต่างๆ

Pummarin Rattanachu...

สุตาปณิ สิตชีชัยยง

อีก 18 คน

logistics bspc

บุคคล

+ เพิ่มบุคคล

ในการประชุม

ผู้มีส่วนร่วม	22
logistics bspc (คุณ) ผู้จัดการประชุม	
logistics bspc งานนำเสนอของคุณ	
Banchalee	
Natthaphon Chumpho	
Nongnaps Sitabut	

19:42 | ...

รูปภาพสื่อการเรียนการสอน วันอังคาร ที่ 17 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568

1.2 กฎระเบียบด้านสุขอนามัย

1) ระเบียบการแต่งกายเข้าในพื้นที่คลังสินค้า

ภาพที่ 8 ระเบียบการแต่งกายเข้าในพื้นที่คลังสินค้า

2) การป้องกันแมลงและสัตว์ไม่ให้อาเข้าไปในพื้นที่คลังสินค้า เนื่องจากเป็นสถานที่จัดเก็บอาหารเพื่อการบริโภค ดังนั้นจึงต้องมีการจัดการและควบคุมสัตว์พาหะ เพื่อสุขอนามัยที่ดีตามมาตรฐาน GHPs. ซึ่งในแต่ละห้องสินค้าจะมีเรื่องตักแมลง และภายนอกจะมีกล่องดักสัตว์พาหะ เช่นหนู เพื่อป้องกันสัตว์พาหะเข้ามาในคลังสินค้า

1) ความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์เคลื่อนย้ายสินค้า

- รถเข็นยก (Hand lift, Hand Pallet) อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับเคลื่อนย้ายสินค้าแบบยกทั้งพาเลท ใช้หลักพื้นฐานของสามจุดของขาทั้ง 2 ข้างจะรับน้ำหนักเท่ากัน กลไกมี 2 ระบบคือแบบใช้เท้าและใช้คันโยกในการปัมน้ำมันไฮดรอลิก สามารถเคลื่อนย้ายสินค้าที่มีน้ำหนัก โดยใช้แรงคนในการควบคุมการเคลื่อนที่ ยกขึ้น-ลง และบังคับทิศทาง เหมาะสำหรับสถานที่ทำงานที่มีพื้นที่น้อย

ภาพ : รถเข็นยก (Hand lift, Hand Pallet)

ข้อแนะนำการใช้งาน

- ควรยกขึ้นเพียงเล็กน้อย ไม่จำเป็นต้องยกขึ้นสุด เพื่อให้สามารถเคลื่อนตัวได้
- เมื่อไม่ได้ใช้งาน ไม่ควรยกของค้างไว้
- เมื่อขยับยกขึ้น ควรหยุดโยกคันโยก และตรวจสอบหาสาเหตุ
- ขณะใช้งาน ไม่ควรให้ผู้อื่นอยู่ใกล้ๆ
- ไม่ควรนำรถทั้งไกลาแคต หรือ โดรน เพราะจะทำให้อุปกรณ์ต่าง ๆ เสื่อมสภาพ

- รถยก (Forklift) อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับยกเคลื่อนย้ายสินค้าที่มีน้ำหนักมาก สามารถยกสินค้าขึ้นที่สูงได้ ซึ่งพลังงานที่ใช้ในการขับเคลื่อน มีทั้งแบบใช้น้ำมัน ก๊าซ หรือแบตเตอรี่ โดยส่วนมากคลังสินค้าห้องเย็นจะใช้แบบแบตเตอรี่เป็นหลัก

การขับเคลื่อนโดยใช้พนักงานขับรถเป็นคู่ควบคุม มีทั้งประเภทยืนขับหรือนั่งขับ โดยพนักงานขับรถจะต้องผ่านการอบรมหลักความปลอดภัย ห้ามขับโดยประมาท เนื่องจากเป็นอุปกรณ์ที่สามารถเกิดอุบัติเหตุขึ้นได้ง่าย และก่อความเสียหายรุนแรงได้ ควรมีเส้นทางสำหรับรถยก และมีป้ายสัญลักษณ์เตือนความปลอดภัย

รูปภาพการสอนนักเรียน นักศึกษา

รูปภาพสื่อการเรียนการสอน

วันพุธ ที่ 18 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568

ประเภทสินค้าที่จัดเก็บในคลังสินค้าห้องเย็น - อาหารและเครื่องดื่ม : อาหารเป็นสินค้าอันดับต้น ๆ ที่มีความจำเป็นต้องใช้บริการคลังสินค้าควบคุมอุณหภูมิ เพราะอาหารมีโอกาสเน่าเสียได้ง่าย ดังนั้นจึงต้องเก็บรักษาให้อยู่ในอุณหภูมิที่ต่ำ เพื่อป้องกันการเน่าเสียและยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น นอกจากอาหารแล้ว ยังมีเครื่องดื่มต่าง ๆ ที่ต้องอาศัยการจัดเก็บโดยการควบคุมอุณหภูมิเพื่อรักษาคุณภาพของสินค้าไว้ เช่น ไวน์ น้ำผลไม้ นม เป็นต้น - ยาและวิตามิน : สำหรับสินค้าประเภทยาและวิตามิน หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต่าง ๆ ที่โครงสร้างระดับโมเลกุลนั้นค่อนข้างมีความซับซ้อนและอ่อนไหวต่ออุณหภูมิที่สูงขึ้นได้ง่าย ซึ่งถ้าหากสินค้าไม่ถูกจัดเก็บไว้ในพื้นที่ที่มีอุณหภูมิเหมาะสม ก็อาจทำให้สินค้าเสื่อมคุณภาพลงได้ - เครื่องสำอาง : เนื่องจากสินค้าประเภทเครื่องสำอางไม่ว่าจะกลุ่ม Make up หรือกลุ่ม Skin care ต่าง ๆ ถึงแม้ว่าจะไม่ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่ต่ำ แต่ก็ยังต้องจัดเก็บไว้ในพื้นที่ที่มีอุณหภูมิปกติหรืออุณหภูมิห้อง หากพื้นที่นั้นมีอุณหภูมิที่สูงขึ้นเกินกว่าอุณหภูมิห้อง ก็อาจจะทำให้สินค้าที่จัดเก็บนั้นเสื่อมคุณภาพลงได้ - สินค้าที่มีลักษณะเป็นซีดี : สินค้าที่มีลักษณะเป็นซีดี เช่น เทียนไข ยาหม่อง และอื่น ๆ มีความจำเป็นที่ต้องได้รับการจัดเก็บแบบควบคุมอุณหภูมิ เพราะการจัดเก็บสินค้าประเภทนี้ในคลังสินค้าควบคุมอุณหภูมินั้น จะช่วยคงรูปผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีโอกาสละลายและเสียรูปทรงได้เมื่อถูกจัดเก็บไว้ในพื้นที่ที่มีอุณหภูมิสูง ประเภทของคลังสินค้าห้องเย็น - คลังสินค้าแบบ Air Condition : เป็นคลังสินค้าควบคุมอุณหภูมิโดยใช้ระบบการทำความเย็นและระบบระบายอากาศ เพื่อจัดเก็บสินค้าที่อ่อนไหวต่ออุณหภูมิหรือความชื้น โดยจะควบคุมอุณหภูมิไว้ที่ 25 องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับสินค้าประเภท แคปซูลยา, อุปกรณ์การแพทย์, ไวน์, เครื่องสำอาง เป็นต้น - คลังสินค้าควบคุมอุณหภูมิแบบแช่เย็น (Cold Storage) : คือพื้นที่จัดเก็บสินค้าที่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้น เพื่อรักษาสภาพสินค้าให้คงความสดใหม่ และป้องกันความเสียหายจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ โดยจะควบคุมอุณหภูมิไว้ที่ 2-8 องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับสินค้าประเภท ผัก, ผลไม้, อาหารแปรรูป เป็นต้น	คลังสินค้าควบคุมอุณหภูมิแบบแช่แข็ง (Frozen Storage) : คือพื้นที่จัดเก็บสินค้าที่จำเป็นต้องรักษาอุณหภูมิในระดับต่ำมาก ๆ เพื่อให้สินค้าที่จัดเก็บนั้นถูกแช่แข็ง โดยจะควบคุมอุณหภูมิไว้ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับสินค้าประเภท เนื้อสัตว์แช่แข็ง, อาหารทะเลแช่แข็ง, ไอศกรีม เป็นต้น 2. อุณหภูมิและความเย็นภายในคลัง อุณหภูมิในคลังสินค้าควบคุมอุณหภูมิ (Cold Storage Warehouse) จะแตกต่างกันไปตามประเภทของสินค้าที่จัดเก็บ โดยทั่วไปจะควบคุมให้อยู่ในระดับที่ต่ำกว่า 25 องศาเซลเซียส. ในบางกรณีอาจมีอุณหภูมิติดลบ เช่น -40 องศาสำหรับแช่แข็งเนื้อสด หรือ -20 องศาสำหรับสินค้าแช่แข็งทั่วไป. ส่วนคลังสินค้าที่ควบคุมอุณหภูมิแบบแช่เย็น (Chill Storage) จะควบคุมอุณหภูมิไว้ที่ประมาณ 2-8 องศาเซลเซียส <table border="1"> <thead> <tr> <th>ประเภทสินค้า</th><th>อุณหภูมิที่เหมาะสม</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>อาหารสด (ผัก ผลไม้)</td><td>0°C ถึง 5°C</td></tr> <tr> <td>อาหารแช่แข็ง (เนื้อ, ปลา)</td><td>-18°C ถึง -25°C</td></tr> <tr> <td>เวชภัณฑ์ / ยา / วัคซีน</td><td>2°C ถึง 8°C หรือเฉพาะเจาะจงตามฉลาก</td></tr> </tbody> </table> หมายเหตุ: การควบคุมอุณหภูมิอย่างแม่นยำจำเป็นต้องใช้ระบบทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพสูง	ประเภทสินค้า	อุณหภูมิที่เหมาะสม	อาหารสด (ผัก ผลไม้)	0°C ถึง 5°C	อาหารแช่แข็ง (เนื้อ, ปลา)	-18°C ถึง -25°C	เวชภัณฑ์ / ยา / วัคซีน	2°C ถึง 8°C หรือเฉพาะเจาะจงตามฉลาก
ประเภทสินค้า	อุณหภูมิที่เหมาะสม								
อาหารสด (ผัก ผลไม้)	0°C ถึง 5°C								
อาหารแช่แข็ง (เนื้อ, ปลา)	-18°C ถึง -25°C								
เวชภัณฑ์ / ยา / วัคซีน	2°C ถึง 8°C หรือเฉพาะเจาะจงตามฉลาก								

รูปภาพการสอนนักเรียน นักศึกษา

The screenshot shows a Zoom meeting in progress. The main window displays a presentation slide from the Faculty of Education, Rajabhat Buriram, dated 2567. The slide title is 'หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2567' and it discusses the curriculum for the 1st semester, specifically the course 'การสร้างพื้นฐานภายในคลังสินค้าห้องเย็น' (Basic Foundation in Cold Storage Warehouse). The slide number is 1.2, titled 'สภาพแวดล้อมภายในคลังสินค้าห้องเย็น' (Environment inside the cold storage warehouse).

On the right side of the Zoom interface, there is a list of participants. The list includes:

- logistics bspc
- ธนวัฒน์ คอกรัก
- Banchalee
- อีก 27 คน

At the bottom of the screen, the Zoom status bar shows the time as 15:02 and the user's name as fsm-gcoi-wqs.

รูปภาพสื่อการเรียนการสอน วันพฤหัสบดี ที่ 19 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568

3. องค์ประกอบของสภาพแวดล้อมภายในคลังสินค้าห้องเย็น คือ การควบคุมอุณหภูมิอย่างแม่นยำ เพื่อรักษาคุณภาพสินค้าที่เก็บรักษาได้ สิ่งนี้เกิดขึ้นผ่านการไหลเวียนที่สม่ำเสมอ, วัสดุฉนวนกันความร้อน, และระบบควบคุมการระบายอากาศ นอกจากนี้ การใช้เทคโนโลยีระบบจัดเก็บอัตโนมัติ (ASRS) ยังช่วยเพิ่มประสิทธิภาพและความปลอดภัยในการจัดการสินค้า โดยมีองค์ประกอบหลัก ดังนี้	
องค์ประกอบหลัก	ความสำคัญ
ระบบทำความเย็น	ช่วยควบคุมอุณหภูมิภายในคลังสินค้าให้คงที่และเหมาะสมกับประเภทสินค้า
ฉนวนกันความร้อน	ช่วยป้องกันการถ่ายเทความร้อนระหว่างภายในและภายนอกคลังสินค้า, ช่วยรักษาระดับความชื้น, และรักษาอุณหภูมิให้คงที่
ระบบควบคุมการระบายอากาศ	ช่วยระบายอากาศที่ร้อนหรือความชื้นสูงออกจากคลังสินค้า, และช่วยระบายกลิ่นไม่พึงประสงค์
เทคโนโลยีระบบจัดเก็บอัตโนมัติ (ASRS)	ช่วยในการจัดเก็บและนำสินค้าออกได้อย่างรวดเร็ว แม่นยำ และปลอดภัย
การออกแบบและจัดวาง	ช่วยให้คลังสินค้ามีความจุในการจัดเก็บสูงสุด และช่วยให้การทำงานมีประสิทธิภาพ
อุปกรณ์แช่แข็ง	อุปกรณ์แช่แข็ง เช่น เสื้อผ้าป้องกันความเย็น, ถุงมือ, และรองเท้ากันลื่น ช่วยให้พนักงานทำงานอย่างปลอดภัย
มาตรฐานการรับรอง	คลังสินค้าห้องเย็นที่ดีควรได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ เช่น ISO, Halal, GMP, EST, HACCP
แสงสว่าง	การติดตั้งหลอดไฟที่เพียงพอช่วยให้พนักงานทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และลดความเสี่ยงในการเกิดอุบัติเหตุ

องค์ประกอบหลัก	ความสำคัญ
ประตู	ประตูห้องเย็นควรออกแบบมาเพื่อลดการสูญเสียอุณหภูมิเมื่อเปิด-ปิด
พื้นที่สำนักงานและงานธุรการ	พื้นที่นี้จำเป็นสำหรับการทำงานประจำวันของคลังสินค้า
พื้นที่อุปกรณ์และเครื่องจักร	พื้นที่สำหรับเก็บอุปกรณ์และเครื่องจักร เช่น คอมเพรสเซอร์, รถยก, และเครื่องกำเนิดไฟฟ้า
ห้องแยกประสงค์	พื้นที่สำหรับอุปกรณ์และเครื่องจักรที่จำเป็นสำหรับการทำงานของคลังสินค้า
การควบคุมอุณหภูมิ	การควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมกับประเภทสินค้าเป็นสิ่งสำคัญเพื่อให้สินค้าคงคุณภาพได้
การควบคุมความชื้น	การควบคุมความชื้นให้เหมาะสมกับประเภทสินค้าช่วยป้องกันการเสียหายของสินค้า
การควบคุมแสงสว่าง	การควบคุมแสงสว่างให้เหมาะสมช่วยให้นักงานทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และป้องกันไม่ให้แสงสว่างทำลายสินค้า
การระบายอากาศ	การระบายอากาศช่วยให้คลังสินค้ามีอากาศถ่ายเทที่ดี ลดความชื้น และลดกลิ่นไม่พึงประสงค์

จากองค์ประกอบข้างต้น พื้นที่การจัดเก็บต้องมีการควบคุมอุณหภูมิและมีการจับอุณหภูมิแต่ละพื้นที่ให้อยู่ในเกณฑ์ข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์



รูปภาพการสอนนักเรียน นักศึกษา

จิตรลดา ใจรวาปี ภ.บ.ท. (การนำเสนอ)

10:45 19 มิ.ย.

Unit 3

หน่วยที่ 3 : การวางแผนการดำเนินงาน

แผนผังการวางผังอาคารและเครื่องจักรในห้องเย็น

บริษัท ไทยพาณิชย์ จำกัด

ภาพคลังสินค้าการวางผังอาคารและเครื่องจักรในห้องเย็น

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวางแผนการดำเนินงาน

- สีน้ำเงิน: พื้นที่สำหรับวางสินค้า
- สีแดง: พื้นที่สำหรับวางเครื่องจักร
- สีเหลือง: พื้นที่สำหรับวางสินค้า
- สีฟ้า: พื้นที่สำหรับวางเครื่องจักร

ผู้เข้าร่วมประชุม:

- หุมนันท์
- Nongnaps Sitabut
- นิรภัฏ ชูมงคล
- สุภาวดี สิงห์ชัย
- ฐิติรัตน์ บุญนาคแย้ม
- น.ศ สุวรินทร์ นิยมแก้ว
- Banchalee
- อีก 20 คน
- จิตรลดา ใจรวาปี

วันศุกร์ ที่ 20 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

หน้าแรก

หลักสูตรทั้งหมด

ถ่ายทอดสด

ปฏิทินถ่ายทอดสด

หมวดหมู่

ชุดกิจกรรม / เบื้องต้น

ชุดกิจกรรม / เฉพาะ Soft Power

หลักสูตรพัฒนาทักษะด้านดิจิทัล (Microsoft)



ระยะเวลาเรียน 60

หมวดหมู่ สาขาวิชาชีพโลจิสติกส์, TPO x กสศ. (กิจกรรมจิตสาธารณะ)

สาขาวิชาชีพโลจิสติกส์ สาขางานจัดการคลัง...

[LWC-3]

การศึกษาตามคุณวุฒิฉบับที่ลงเรียน ระดับ 3

ลงทะเบียนฟรี

🕒 รับชมฟรีได้ตลอดชีวิตแบบเดิมๆแบบ

📄 เข้าใจงานจริงที่มีสื่อและบรรยายฟรี

ลงทะเบียน

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาความรู้และประสบการณ์ที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงานในคลังสินค้าทั้งแบบ โดยเข้าใจหลักการเบื้องต้นและชุดความรู้ในการปฏิบัติงาน ทั้งทั้งที่เกี่ยวกับการจัดการสินค้า อุปกรณ์ สำหรับการปฏิบัติงานในคลังสินค้าทั้งแบบ ตลอดจนจัดการระบบสินค้าและสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้าและออกของสินค้าทั้งแบบ

โครงสร้างหลักสูตร

ค้นหาหลักสูตร...

จตุรดา ไกรวชิ

[LWC-3]

สาขาวิชาชีพโลจิสติกส์ สาขางานจัดการคลังสินค้า

คำคำคุณวุฒิ และรายการรายสินค้า

อาชีพผู้ควบคุมคลังสินค้าทั้งแบบ ระดับ 3 (1 ชั่วโมง)

เกี่ยวกับ

รายละเอียดหลักสูตร

ผลการเรียน

บทเรียน

- ด้านเทคนิคเอกสาร
- แบบทดสอบก่อนเรียน
- มอดูลฝึกอบรม (Module Training) 1 ชั่วโมง
- LWC-SM1 การปฏิบัติงานภายในคลังสินค้าทั้งแบบ
- ประเมินความรู้แบบประเมินแบบทดสอบ
- ประเมินความรู้ด้านวิชาชีพ



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

รูปภาพการสอนนักเรียน นักศึกษา

The screenshot shows a mobile phone screen with a dark theme. At the top, there is a status bar with the time 19:53 and battery level 100%. Below the status bar, there is a navigation bar with the text "logistics bspc (ดูการดำเนินงาน)" and a button labeled "ดูข้อมูล".

The main content area is divided into two sections. The left section shows a website with a logo of the Thai Customs and Excise Department and a large image of a warehouse. The right section shows a news article titled "สาขาวิชาบริหารธุรกิจ สาขาการจัดการคลังสินค้า" (Business Administration Department, Warehouse Management Branch) and a list of students.

At the bottom of the screen, there is a dock with several app icons, including a clock, a calendar, a gallery, a social media app, a messaging app, a phone app, and a home button.