

## บทคัดย่อ

**T163027**

การจัดทำคอร์สแวร์คอมพิวเตอร์เพื่อการฝึกอบรมจีเอ็มพีในอุตสาหกรรมอาหาร แบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ส่วน คือ ส่วนแรกเป็นบทสัมภาษณ์ผู้มีประสบการณ์เกี่ยวกับจีเอ็มพีในอุตสาหกรรมอาหาร ส่วนที่สองเป็นรายละเอียดของจีเอ็มพี ตามมาตรฐาน CODEX ข้อกำหนดที่ 1 – 3 ส่วนที่สามเป็นแบบประเมินก่อนฝึกอบรม รายละเอียดของจีเอ็มพี ข้อกำหนดที่ 4 – 6 และแบบประเมินหลังฝึกอบรม ส่วนสุดท้ายเป็นแบบประเมินหลังฝึกอบรม รายละเอียดของจีเอ็มพี ข้อกำหนดที่ 7 – 10 แบบประเมินหลังฝึกอบรม โดยกำหนดเกณฑ์การประเมินก่อนการฝึกอบรมด้วยคะแนน 50% และหลังฝึกอบรม 70% โดยมีวัตถุประสงค์ให้ผู้เรียนสามารถศึกษาเนื้อหาและประเมินความรู้ได้ด้วยตนเอง คอร์สแวร์นี้ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง และจากการให้ผู้สนใจจำนวน 20 คน ประเมินในด้านเนื้อหาและการนำเสนอ พบว่ามีคะแนนเฉลี่ยด้านเนื้อหา 3.68 ส่วนด้านการนำเสนอมีคะแนนเฉลี่ย 3.80 และภายหลังการนำคอร์สแวร์นี้ไปทดสอบกับพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารจำนวน 35 คน พบว่ามีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าก่อนฝึกอบรม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) และมีการทดสอบโดยการ Swab Test เครื่องมือ อุปกรณ์ จำนวน 10 จุด ไม่ผ่าน 6 จุด ก่อนฝึกอบรม ไม่ผ่าน 4 จุด หลังการฝึกอบรม และผ่านหมดหลังการฝึกอบรม 1 เดือน ส่วนความสะอาดหลังการล้างมือของพนักงานไม่ผ่าน 8 คน ก่อนการฝึกอบรม ไม่ผ่าน 2 คน หลังฝึกอบรม ผ่านทุกคนหลังฝึกอบรม 1 เดือน แสดงว่าพนักงานมีความรู้ความเข้าใจ สามารถนำไปใช้ในการจัดการและควบคุมสุขลักษณะที่ดีในโรงงานอาหารได้

## ABSTRACT

**TE 163027**

Computer courseware for GMP training in food industry was divided into 4 parts. Part 1 : Interview about experience in GMP in food industry. Part 2 : GMP (CODEX Standard) requirement 1-3 . Part 3 : Pre-Test , GMP ( CODEX Standard) requirement 4-6 and Post-Test . Part 4 : Pre-Test , GMP ( CODEX Standard) requirement 7-10 , Post-Test and GMP Certificate for passed of GMP training. The courseware was aimed to educate worker in food industry through self learning. It took about 2 hours to learning the courseware. After the courseware was evaluated by 20 food related persons using 5-point scale, it received the average score of 3.68 for contents of GMP and 3.80 for presentation. Then the computer courseware for GMP training in food industry was learned by 35 workers in food industry and pre-test and post-test was examined. In addition , microorganism testing by swab test using kit test on machine and worker 's hands evaluate improvement of worker's practise. The comparison between pre and post training was made. The score in all aspects of post-training were significantly different from pre training ( $P \leq 0.05$ ). The result was confirmed by the microorganism testing by swab test from 10 machine units which was reduced from 6 unpass testing units to 4 unpass testing units after training and none unpass unit after training for 1 month. And worker 's hands was reduced from 8 unpass testing units to 2 unpass testing units and none unpass limits after training for 1 month. It was show that worker gained more GMP knowledge, and more understanding about hygienic management and control in food industry.