



ประมวลเอกสารหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
กลุ่มอาชีพธุรกิจบริการ (เล่มที่ 1)

กพร 7 / 2554

ลิขสิทธิ์ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

การผลิตและการลอกเลียนแบบหนังสือนี้ไม่ว่ารูปแบบใดทั้งสิ้น
ต้องได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

เจ้าของ

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ถนนมิตรไมตรี เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400

Website : www.dsd.go.th

คำนำ

การเปิดเสรีทางการค้าหรือการรวมกลุ่มเศรษฐกิจในภูมิภาคต่างๆเป็นแรงผลักดันสำคัญที่ก่อให้เกิดการแข่งขันทางการค้าระหว่างประเทศเพิ่มมากขึ้น ซึ่งแต่ละประเทศจะกำหนดมาตรการรูปแบบต่างๆเพื่อเสริมสร้างความได้เปรียบในการแข่งขัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการยกระดับให้กำลังแรงงานมีทักษะและความชำนาญด้านเทคโนโลยีเพิ่มสูงขึ้น

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้กำหนดวิสัยทัศน์มุ่งให้กำลังแรงงานไทยมีทักษะได้มาตรฐานสากล พันธกิจประการสำคัญที่จะให้บรรลุวิสัยทัศน์ดังกล่าว ได้แก่ คุณภาพของการจัดการฝึกอบรมฝีมือแรงงานจำเป็นต้องมีหลักสูตรการฝึกอบรมที่ทันสมัย ได้รับการปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง กรมพัฒนาฝีมือแรงงานจึงได้มอบหมายให้สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก รวบรวมหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือในกลุ่มอาชีพช่างอุตสาหกรรมต่างๆ ที่มีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและประมวลจัดพิมพ์เป็นรูปเล่ม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด/สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงแสน/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร รวมทั้งศูนย์ฝึกอบรมทั้งภาครัฐและเอกชนอื่นๆสามารถนำหลักสูตรดังกล่าวไปใช้ดำเนินการฝึกอบรมในการเพิ่มศักยภาพกำลังแรงงาน เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ อีกทั้งยังเป็นการเตรียมความพร้อมของแรงงานไทยให้ก้าวสู่การเคลื่อนย้ายแรงงานเสรีรองรับการก่อตั้งประชาคมอาเซียนในปี ๒๕๕๘

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารชุดประมวลหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ จำนวน ๗ กลุ่ม คือ กลุ่มอาชีพช่างอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพช่างเครื่องกล กลุ่มอาชีพช่างก่อสร้าง กลุ่มอาชีพช่างอุตสาหกรรมศิลป์ กลุ่มอาชีพช่างไฟฟ้า อิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมบริการ และกลุ่มภาษาต่างประเทศ จะเอื้อประโยชน์ให้แก่หน่วยฝึกอบรมทั้งภาครัฐและเอกชน สามารถใช้หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือเล่มนี้ไปดำเนินการฝึกอบรมฝีมือแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ



(นางจิราภรณ์ เกษรสุจริต)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

สารบัญ

หน้า

กลุ่มอาชีพการบริการและการจัดการ

- 9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ	1
- การสร้างการบริการที่ประทับใจ	9
- การบริหารเวลา	12
- 5 ส เพื่อการเพิ่มผลผลิต	15
- หลักของการเป็นหัวหน้างาน	18
- เทคนิคการสอนงาน	21
- ผู้ประกอบการใหม่	25
- เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม	31
- เทคนิคบริการลูกค้าต่างชาติชาวญี่ปุ่น	38

กลุ่มอาชีพธุรกิจบริการด้านความปลอดภัย

- เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย	44
-------------------------------	----

กลุ่มอาชีพธุรกิจโรงแรมและสถานที่พักแรม

- พนักงานทำความสะอาด	48
- ผู้ดูแลพนักงานทำความสะอาด	52
- ผู้ช่วยงานบ้านเพื่อการทำงานในประเทศ	55
- ผู้ช่วยงานบ้านเพื่อการทำงานต่างประเทศ	59
- ผู้ช่วยงานบ้านฮ่องกง 100 ชั่วโมง	64

กลุ่มอาชีพธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร

- 10 อันดับเมนูอาหารไทยยอดนิยมในต่างประเทศ	72
- การถนอมอาหาร	77
- การทำเครื่องดื่มจากสมุนไพรไทย	81
- การแกะสลักผักและผลไม้	85

	หน้า
- การประกอบอาหารอบ	88
- สุขอนามัยและคุณค่าอาหารไทย	92
- ความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร	95
- การประกอบอาหารว่าง	99
- พนักงานแปรรูปและถนอมอาหาร	103
- การประกอบอาหารพื้นเมือง	107
- การประกอบอาหารไทย 4 ภาค	111
- การผสมเครื่องดื่ม	115
 กลุ่มอาชีพธุรกิจบันเทิง พักผ่อนและกีฬา	
- พนักงานบริการสนามกอล์ฟ	118
 กลุ่มอาชีพธุรกิจจำหน่ายสินค้าและของที่ระลึก	
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ต้องการของตลาด	121
 กลุ่มอาชีพธุรกิจบริการในสำนักงาน/บ้าน	
- เทคนิคการใช้โทรศัพท์	124
 กลุ่มอาชีพธุรกิจบริการสุขภาพและอนามัย	
- ผู้ดูแลเด็กและผู้สูงอายุ	127
- พนักงานนวดไทย	136
- ผู้อนุบาล ผู้สูงอายุเพื่อการทำงานต่างประเทศ	144
- ไทยสปา	165

หลักสูตรฝึยกยกระดับฝีมือ

9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ

(รหัสหลักสูตร 0920017230401)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาฝีมือแรงงานทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเพื่อเพิ่มศักยภาพแรงงานให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และสามารถแข่งขันกับยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ได้ตระหนักถึงความสามารถของแรงงาน ซึ่งหมายถึงคุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เป็นผลมาจากความรู้ ทักษะ ความสามารถและคุณลักษณะอื่นๆ ที่ทำให้กำลังแรงงานสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่รับผิดชอบได้ดี ในขณะเดียวกันมีสถานประกอบกิจการจำนวนมากได้สะท้อนปัญหาคุณภาพ คุณลักษณะและทัศนคติในการทำงานของแรงงานที่ลดทอนประสิทธิภาพในการทำงาน อาทิ การขาดความมุ่งมั่นอดทนในการทำงาน ขาดระเบียบวินัยและการตรงต่อเวลา ขาดความรับผิดชอบ ฯลฯ และที่ผ่านมาหน่วยงานต่าง ๆ ในด้านการพัฒนาฝีมือแรงงานโดยทั่วไปมักจะมุ่งเน้นเฉพาะทักษะฝีมือที่จะนำไปประกอบอาชีพ ส่วนเรื่องนิสัยหรือพฤติกรรมในการทำงาน ซึ่งเป็นคุณสมบัติพื้นฐานของลูกจ้างที่สถานประกอบกิจการต้องการ มักจะถูกกละเลย ขาดการปลูกฝังและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง อันมีผลต่อการพัฒนาในด้านต่างๆ หน่วยงานที่มีบทบาทในการพัฒนากำลังแรงงานให้เข้าสู่ระบบการจ้างงาน และสถานประกอบกิจการที่เป็นผู้ใช้แรงงานต้องให้ความสำคัญต่อการปลูกฝัง ความมี ระเบียบ วินัย ความซื่อสัตย์ ความขยันอดทน ความรับผิดชอบ และคุณสมบัติพื้นฐานอื่น ๆ ซึ่งเป็นเรื่องที่จะต้องทำต่อเนื่อง เพราะเป็นเรื่องการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงาน สร้างเสริมนิสัยให้แรงงาน มีศักยภาพเป็นที่ต้องการของนายจ้างหรือสถานประกอบกิจการ เป็นพื้นฐานสำคัญที่จะสร้างความก้าวหน้าในอาชีพของตนและเพิ่มผลิตภาพให้แก่สถานประกอบกิจการ

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานตระหนักถึงปัญหาในข้อนี้ จึงหาแนวทางการพัฒนาเสริมสร้างพฤติกรรมในการทำงาน เพื่อให้หน่วยฝึกอบรมและสถานประกอบกิจการ นำไปใช้ในการฝึกอบรมให้แก่ลูกจ้างที่ทำงานอยู่แล้วเข้าสู่คุณลักษณะพื้นฐานที่นายจ้างพึงประสงค์ อีกทั้งเป็นการเตรียมความพร้อม ร่วมมือกันทั้งภาครัฐและเอกชนในการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพแรงงานในอีกมิติหนึ่ง และร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ของประเทศ

2. วัตถุประสงค์ :

1) เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงคุณค่าเกี่ยวกับคุณสมบัติพื้นฐานที่นายจ้างต้องการใน 9 พฤติกรรม

/2) เพื่อให้...

2) เพื่อให้ผู้รับการฝึกเพิ่มความตระหนักถึงสำคัญในการพัฒนาตนเองให้เพิ่มขีดความสามารถในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงานสู่ความต้องการของสถานประกอบการ

3) เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทักษะที่ดีในการทำงานตามความต้องการของสถานประกอบการ

3.ระยะเวลาการฝึก : หน่วยการฝึกละ 6 ชั่วโมง ประกอบด้วย 9 หน่วยการฝึก

4. คุณสมบัติผู้รับการฝึก

- 4.1 เป็นพนักงานในสถานประกอบการ
- 4.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 4.3 สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร
- 4.4 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- 4.5 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

5. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน 9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ

ชื่อย่อ : วพร. 9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ

6. หลักสูตรการฝึก

6.1 โครงสร้างหลักสูตร

รหัส	หน่วยการฝึก	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
หน่วยการฝึกที่ 1	พฤติกรรมความซื่อสัตย์	4	2
หน่วยการฝึกที่ 2	พฤติกรรมความรับผิดชอบ	3	3
หน่วยการฝึกที่ 3	พฤติกรรมการมีระเบียบวินัย	4	2
หน่วยการฝึกที่ 4	พฤติกรรมความขยันและอดทน	4	2
หน่วยการฝึกที่ 5	พฤติกรรมทำงานเป็นทีม	3	3
หน่วยการฝึกที่ 6	พฤติกรรมคิดสร้างสรรค์	3	3
หน่วยการฝึกที่ 7	พฤติกรรมใฝ่เรียนรู้	4	2
หน่วยการฝึกที่ 8	พฤติกรรมการประหยัด	4	2
หน่วยการฝึกที่ 9	พฤติกรรมความปลอดภัย	4	2
		54	

หมายเหตุ สามารถเลือกและจัดแยกฝึกได้ในแต่ละหน่วยการฝึก

6.2 เครื่องมือในการประเมิน :

- แบบทดสอบก่อน-หลังการฝึกอบรม
- การประเมินผลการปฏิบัติงาน
- การสังเกตพฤติกรรมในการปฏิบัติงาน

6.3 วิธีการฝึกอบรม

- บรรยาย / สาธิต
- บทบาทสมมติ
- กิจกรรม / สันทนาการ
- เกม

7. รายละเอียดหน่วยการฝึก

หน่วยการฝึกที่ 1 พฤติกรรมความซื่อสัตย์

(4 : 2)

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมบอกความหมายของความซื่อสัตย์
- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมระบุพฤติกรรมที่แสดงถึงความซื่อสัตย์
- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถใช้ความรู้ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมให้สามารถเพิ่มขีด

ความสามารถในการทำงานตามความต้องการของสถานประกอบการ

คำอธิบาย

เรียนรู้ความหมายของความซื่อสัตย์สุจริต พฤติกรรมของความซื่อสัตย์ต่อตนเอง ความซื่อสัตย์ต่อบุคคลอื่น ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่การงาน และผลของการมีความซื่อสัตย์สุจริตต่อหน้าที่การงาน การปลูกฝังความซื่อสัตย์ ยกตัวอย่าง พฤติกรรมการไม่ซื่อสัตย์ เช่น การให้ข้อมูลที่บิดเบือนจากความเป็นจริง เป็นเหตุให้เกิดปัญหาหรือความเข้าใจผิดได้ การหลีกเลี่ยงการดักเตือนหรือแจ้งผู้ที่ทำผิดระเบียบหรือกฎของ สถานประกอบการ การปฏิเสธและไม่ยอมรับความผิดพลาดที่เกิดขึ้น โดยมักจะอ้างถึงผู้อื่นอยู่เสมอ การละเมิดระเบียบหรือกฎของ สถานประกอบการ อยู่เสมอ ตัวอย่างพฤติกรรมความซื่อสัตย์ เช่น การรับฟังและไม่นำข้อมูลของผู้อื่นมาเปิดเผย , การดูแลและรักษาทรัพย์สินและผลประโยชน์ของสถานประกอบการ อยู่เสมอ ไม่นำทรัพย์สินของ สถานประกอบการ มาใช้ประโยชน์ส่วนตัว , ประพฤติตนตามระเบียบหรือกฎของ สถานประกอบการอยู่เสมอ

กิจกรรม แนวคิดกิจกรรมเพื่อปลูกฝังจิตสำนึกและค่านิยมความซื่อสัตย์สุจริต / สันทนาการ ยกตัวอย่างการกระทำที่เกี่ยวข้องกับงาน แสดงความคิดเห็นว่าสิ่งนั้นเป็นพฤติกรรมที่ซื่อสัตย์ต่องานหรือไม่

/อย่างไร...

อย่างไร

หน่วยการฝึกที่ 2 พฤติกรรมความรับผิดชอบ

(3 : 3)

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความเข้าใจและให้ความร่วมมือในการปฏิบัติหน้าที่สู่ความสำเร็จของหน่วยงาน

คำอธิบาย

เรียนรู้ความหมาย ความรู้สำนึกในหน้าที่ สามารถปฏิบัติงานได้สำเร็จลุล่วง ยอมรับผลของการปฏิบัติงาน และลักษณะพฤติกรรมของบุคคลที่มีความรับผิดชอบ

กิจกรรม ให้ข้อคิดเห็นการปฏิบัติงานตามขั้นตอนที่วางไว้ ปฏิบัติด้วยความตั้งใจ ด้วยความละเอียดรอบคอบ และงานสำเร็จตามกำหนด

หน่วยการฝึกที่ 3 พฤติกรรมการมีระเบียบวินัย

(4 : 2)

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการสร้างเสริมและรักษาวินัยและการตรงต่อเวลา
- เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติเกี่ยวกับวินัยอันจะนำไปสู่ความเจริญก้าวหน้าของพนักงานและสถานประกอบการ
- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความเข้าใจ ปฏิบัติตามระเบียบ ข้อบังคับของสถานประกอบการ ก่อให้เกิดความสงบสุขในการทำงานร่วมกัน

คำอธิบาย

เรียนรู้ความหมายของการมีวินัยแห่งตน และพฤติกรรมของผู้มีวินัยในตนเอง มีความตั้งใจในการทำงานที่ได้รับมอบหมายให้เสร็จสิ้น การรู้ถึงสิทธิของตนเองและเคารพสิทธิของผู้อื่น เรียนรู้ประเภทของการตรงต่อเวลา สาเหตุและโทษของการไม่ตรงต่อเวลา ประโยชน์ของการตรงต่อเวลาและแนวทางการฝึกให้เป็นคนตรงต่อเวลา ผลการมีวินัยในการเพิ่มผลผลิต และการปฏิบัติตามระเบียบ ข้อบังคับของสถานประกอบการ

กิจกรรม กรณีศึกษา ให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับคนมีวินัย การตรงต่อเวลา หรือ ตัวอย่าง กิจกรรม 5 ส (สะสาง สะดวก สะอาด สุขลักษณะ สร้างนิสัย)

หน่วยการฝึกที่ 4 พฤติกรรมความขยันและอดทน

(4 : 2)

วัตถุประสงค์

/เพื่อให้...

- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีทัศนคติที่ดีเกี่ยวกับความอดทนและความขยันหมั่นเพียรในการทำงานเพื่อความสำเร็จของงาน

- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปปฏิบัติงานในองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบาย

เรียนรู้ความหมายของความอดทน ความหมายของความขยันหมั่นเพียรในการทำงาน ความสำคัญและความจำเป็นของความอดทน ความขยันหมั่นเพียร พฤติกรรมของบุคคลที่สามารถเอาชนะ ปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ในการทำงาน ผลดี ผลเสียของความอดทนและความขยันหมั่นเพียร และแนวทางการปฏิบัติตนให้เป็นผู้มีความอดทน มีความขยันหมั่นเพียรในการทำงาน

กิจกรรม กรณีศึกษา ให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับคนมีความอดทน ความขยันหมั่นเพียร หรือ การอภิปรายกลุ่ม ความขยันหมั่นเพียรในการทำงานมีความสำคัญ และความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตในสังคม อย่างไรก็ตาม ความขยันหมั่นเพียรในการทำงานมีผลต่อผู้ปฏิบัติอย่างไร, ความเกียจคร้านในการทำงานส่งผลเสียต่อผู้ปฏิบัติอย่างไร, แนวทางการพัฒนาความขยันหมั่นเพียรในการทำงานของตนอย่างไรบ้าง

หน่วยการฝึกที่ 5 พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม

(3 : 3)

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของการทำงานเป็นทีมในการเพิ่มผลผลิต
- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการสื่อสารและสามารถนำไปปฏิบัติงานในองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถปฏิบัติตนได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมในการทำงานร่วมกับบุคคลอื่น

คำอธิบาย

เรียนรู้ความหมายและความสำคัญของทีมงาน ความจำเป็นที่ต้องทำงานเป็นทีม ลักษณะและองค์ประกอบของทีมงานที่ดี บทบาทของสมาชิกเมื่ออยู่ในทีม การทำความเข้าใจกับเป้าหมายในการทำงานของ ทีม การสื่อสารในทีมงาน การประสานงาน การรับฟังและเสนอความเห็น ความเสียสละ การตัดสินใจโดยทีม ความรับผิดชอบต่อผลของการตัดสินใจร่วมกัน ปัญหา อุปสรรคในการทำงานในทีมและแนวทางแก้ไข

เรียนรู้ แนวคิด ความหมายและวัตถุประสงค์ของการสื่อสาร ความสำคัญของการสื่อสารต่อ ความสำเร็จของงาน องค์ประกอบของการสื่อสาร คุณลักษณะของผู้สื่อสารที่ดี หลักการสื่อสารที่ดี แนวปฏิบัติ สำหรับแรงงานในการปฏิบัติงานตามคำสั่งที่เป็นลายลักษณ์อักษรและคำสั่งที่เป็นวาจา วิธีการสื่อสารใน สถานการณ์ที่แตกต่างกัน เครื่องมือช่วยในการสื่อสาร การเลือกใช้เครื่องมือและวิธีการสื่อสารที่เหมาะสมกับ สถานการณ์

กิจกรรม กรณีศึกษา ให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับคนมีส่วนร่วม
สู่การเพิ่มผลผลิต

การประสานกลุ่ม การสื่อความหมาย

หน่วยการเรียนรู้ที่ 6 พฤติกรรมคิดสร้างสรรค์ (

3 : 3)

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์
- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ด้านเทคนิคการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการแก้ไขปัญหา

และการปรับปรุงงาน

คำอธิบาย

เรียนรู้ความหมายความคิดสร้างสรรค์ ความสำคัญในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในงาน
ผลิต กระบวนการในการคิดลักษณะต่าง ๆ เพื่อให้งานประสบความสำเร็จ เทคนิคการพัฒนาความคิด
สร้างสรรค์ในการแก้ไขปัญหาและการปรับปรุงงาน

กิจกรรม เช่น เกมส์ ที่ให้ข้อคิดในเรื่องความคิดสร้างสรรค์

หน่วยการเรียนรู้ที่ 7 พฤติกรรมใฝ่เรียนรู้

(4 : 2)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับแนวทางในการปฏิบัติการเรียนรู้สู่ความ
เจริญก้าวหน้าในอาชีพของตน
2. เพื่อเป็นการส่งเสริมให้การดำเนินงานของสถานประกอบกิจการบรรลุถึงวัตถุประสงค์ด้วย
ความใฝ่เรียนรู้ของพนักงาน

คำอธิบาย

เรียนรู้พฤติกรรมที่แสดงออกถึงความกระตือรือร้น สนใจใฝ่แสวงหาความรู้อยู่เสมอ มุ่งมั่นที่
จะเพิ่มประสิทธิภาพในการเรียนรู้และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม วิธีการเรียนรู้
ประเภทต่าง ๆ ทักษะพื้นฐานที่สำคัญต่อการเป็นบุคคลแห่งการเรียนรู้ ทั้งทักษะการฟัง การถาม การอ่าน การ
คิด การเขียน การปฏิบัติ แนวทางเรียนรู้ให้ประสบความสำเร็จ

เรียนรู้แนวทางพัฒนาตนเองให้ทันต่อความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี พัฒนาการทางเศรษฐกิจ
และสังคม รวมทั้งแนวโน้มทางการเมืองที่มีผลกระทบต่อวิธีการทำงาน การวิเคราะห์ทักษะที่จำเป็นในการ
ปฏิบัติงานของตน

ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์ทักษะที่จำเป็นในการปฏิบัติงานในงานของตนได้อย่างมีประสิทธิภาพ
วิเคราะห์ทักษะที่ตนเองมีอยู่ ระบุสิ่งที่ขาด และกำหนดวิธีการได้มาซึ่งทักษะที่ขาด

/หน่วยการเรียนรู้...

หน่วยการเรียนรู้ที่ 8 พฤติกรรมการประหยัด

(4 : 2)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในการใช้อุปกรณ์สำนักงาน เครื่องใช้ไฟฟ้า ในการประหยัดพลังงาน เพื่อลดต้นทุนในการผลิต
 2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในการประหยัดพลังงานไฟฟ้า พลังงานน้ำ เกี่ยวกับอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในที่พักอาศัย
 3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสู่การประหยัดพลังงานและการใช้วัสดุอย่างประหยัด
- คำอธิบาย

เรียนรู้ความสำคัญในการประหยัดพลังงาน แนวคิดการประหยัดพลังงานรูปแบบต่าง ๆ ในสถานที่ทำงาน วิธีการประหยัดการใช้พลังงานของระบบปรับอากาศ การปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ประหยัดพลังงาน การปรับปรุงส่วนของอาคาร วิธีประหยัดพลังงานไฟฟ้าและแสงสว่าง แนวทางการใช้อุปกรณ์สำนักงานประเภทต่าง ๆ แนวทางการใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าแบบต่าง ๆ ในการอำนวยความสะดวกในบ้านพักอาศัย เพื่อการประหยัดพลังงาน ลดต้นทุนในการผลิต และการใช้น้ำอย่างรู้คุณค่า

เรียนรู้ความสำคัญของการใช้วัสดุอย่างคุ้มค่า แนวปฏิบัติในการใช้วัสดุให้คุ้มค่าและลักษณะพฤติกรรมการใช้วัสดุอย่างคุ้มค่า ขั้นตอนในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องมืออย่างเป็นระบบ และแนวทางในการพัฒนาทักษะในการใช้เครื่องมือ ขั้นตอนในการตรวจสอบก่อนการใช้งานและการบำรุงรักษาเบื้องต้น

กิจกรรม หรือสนทนากลุ่มให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการรณรงค์เพื่อการประหยัดพลังงานในสถานที่ทำงาน เกมส์ การใช้วัสดุอย่างคุ้มค่า

หน่วยการเรียนรู้ที่ 9 พฤติกรรมความปลอดภัย (

4 : 2)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อกระตุ้นจิตสำนึกของผู้เข้ารับการฝึกอบรมในเรื่องความปลอดภัยในการทำงาน
 2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีแนวทางในการปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน ในการลด
- ความสูญเสียของพนักงานและสถานประกอบกิจการ

คำอธิบาย

เรียนรู้เกี่ยวกับความหมายความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุที่มักเกิดขึ้นในสถานที่ทำงาน สภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัย การกระทำที่ไม่ปลอดภัย การเสริมสร้างความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน ความปลอดภัยเกี่ยวกับผู้ปฏิบัติงาน ความปลอดภัยเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร ความปลอดภัยในการยกและถือสิ่งของ ความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่ ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า ความปลอดภัยเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงาน ความปลอดภัยเกี่ยวกับเพลิงไหม้ การเตรียมความพร้อมของ

ตนเองก่อนการปฏิบัติงาน การใช้เครื่องมือที่ถูกต้องกับลักษณะงาน วิธีใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายต่าง ๆ ใน
การปฏิบัติงาน สัญลักษณ์เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น แนวทางรณรงค์
ส่งเสริมความปลอดภัยในการทำงานของสถานประกอบกิจการ

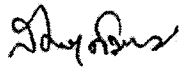
กิจกรรม การสนทนาความปลอดภัยหรือการเปิดอภิปรายปัญหาความปลอดภัย เพื่อแสดง
ความคิดเห็นแง่มุมต่าง ๆ ของอันตรายจากความประมาทในการทำงาน พร้อมแนะแนวความคิดในการ
สร้างสรรค์ความปลอดภัย หรือ กรณีศึกษา วิเคราะห์ จุดอันตรายอันอาจเกิดขึ้นจากการทำงาน โดยให้ผู้รับการ
ฝึกอบรมค้นหาสภาพงานที่ไม่ปลอดภัย สามารถเรียงลำดับขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัย ย และมี
ประสิทธิภาพมากขึ้น

ผู้เสนอหลักสูตร

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

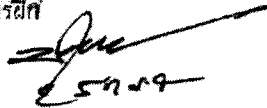
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ผู้เห็นชอบหลักสูตร



(นายสันโตษ เต็มแสงเลิศ) 25.ค. 64

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



(นายประพันธ์ มนทการติวงศ์)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นางจิราภรณ์ เกษรสุจริต)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

หลักสูตรการฝึกยกระดับ
การสร้างการบริการที่ประทับใจ
(รหัสหลักสูตร 0920017230701)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการให้บริการที่ประทับใจ
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการปฏิบัติงานให้บริการมีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติโดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 15 ปี ขึ้นไป
- 3.3 ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงาน
- 3.4 มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การสร้างการบริการที่ประทับใจ

ชื่อย่อ : วพร. สาขา การสร้างการบริการที่ประทับใจ

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึก ทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การสร้างการบริการที่ประทับใจ

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922320401	ความสำคัญของงานบริการ	3	-
0922320402	การบริการที่ประทับใจ	3	-
0922320403	การพัฒนางานบริการ	3	6
0922320404	การพัฒนาทักษะในงานบริการ	3	4
0922320405	เทคนิคการต้อนรับ	3	-
0922320406	การพัฒนาศักยภาพของผู้ให้บริการ	3	-
0922329901	การวัดและประเมินผล	1	1
		19	11
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0922320401 **ความสำคัญของงานบริการ** (3:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนางานบริการ
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายของงานบริการ การพัฒนาการของงานบริหาร ประเภทและลักษณะเฉพาะของงานบริการ ความสำคัญของงานบริการ บทบาทของธุรกิจบริการในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ
- 0922320402 **การบริการที่ประทับใจ** (3 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการบริการที่ประทับใจ
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติขององค์กรที่มีบริการที่ดี วงจรแห่งการบริการที่ดี องค์ประกอบของความสำเร็จในงานบริการ กฎเกณฑ์สำคัญในการให้บริการที่ประสบความสำเร็จ
- 0922320403 **การพัฒนาคุณภาพงานบริการ** (3: 6)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการพัฒนาคุณภาพงานบริการ
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับรูปแบบในการพัฒนาคุณภาพงานบริการ การพัฒนากระบวนการแก้ปัญหาในการบริการ

ฝึกปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพงานบริการ และแก้ปัญหาในการบริการตาม
กระบวนการ

0922320404 การพัฒนาทักษะในงานบริการ (3 :4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาทักษะในงานบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาทักษะที่จำเป็น ทักษะ และสร้างสรรค์ในการ
ให้บริการ วิธีการติดต่อ สื่อสาร ทักษะการฟัง วิธีการทำงานเป็นทีมและมนุษยสัมพันธ์

ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ในการให้บริการ การติดต่อ สื่อสาร ทักษะการฟัง การ
ทำงานเป็นทีมและมนุษยสัมพันธ์

0922320405 เทคนิคการต้อนรับ (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับศิลปะการต้อนรับ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับศิลปะการต้อนรับ การเลือกใช้เทคนิคการต้อนรับที่เหมาะสม
เพื่อให้บริการประทับใจแก่ลูกค้า

0922320406 การพัฒนาศักยภาพของผู้ให้บริการ (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพของผู้ให้บริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพของผู้ให้บริการ คุณสมบัติที่ดีของ
ผู้ให้บริการ วิธีการพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีของผู้ให้บริการให้สอดคล้องกับหลักบริการที่ดี

09223299010 การวัดและประเมินผล (1:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของ
หลักสูตรแล้ว

หลักสูตรการฝึกยกระดับ
การบริหารเวลา
(รหัสหลักสูตร 0920017230701)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการบริหารเวลา
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการวางแผนปฏิบัติการในการจัดระบบการบริหารเวลา
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการควบคุมและการวางแผนเวลาให้เกิดประโยชน์และประสพผลสำเร็จ
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎี โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 14 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.3 ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงาน
- 3.4 มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การบริหารเวลา

ชื่อย่อ : วพร. สาขา การบริหารเวลา

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การบริหารเวลา

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922320201	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเวลา	3	-
0922320202	เทคนิคในการบริหารเวลา	3	-
0922320203	เทคนิคการวางแผนใช้เวลาเพื่อจัดลำดับความสำคัญของงาน	3	-
0922320204	การแก้ไขอุปสรรคที่เป็นปัญหาในการบริหารเวลา	3	-
		12	-
		12	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0922320201 **ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเวลา** (3:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประโยชน์และคุณค่าของเวลา
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญในการบริหารเวลา ประโยชน์และคุณค่าของเวลา วิธีการแบ่งเวลาทำงานให้มีคุณค่าต่อการดำเนินงานและการดำเนินชีวิต
- 0922320202 **เทคนิคในการบริหารเวลา** (3:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้เวลาอย่างมีประสิทธิภาพ
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการพัฒนาและวิธีการปรับระบบงานเพื่อใช้เวลาได้อย่างคุ้มค่า เทคนิคการใช้เวลาอย่างมีประสิทธิภาพในเรื่องการประชุม การรับโทรศัพท์ การสื่อสารและการประสานงาน การมอบหมายงานและการติดตามงาน
- 0922320203 **เทคนิคการวางแผนใช้เวลาเพื่อจัดลำดับความสำคัญของงาน** (3:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการวางแผนเชิงปฏิบัติเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารเวลาในการทำงาน
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดลำดับความสำคัญกับเวลาในการทำงาน วิธีการบริหารเวลาในการทำงานเพื่อพัฒนาองค์กรและชีวิต วิธีการตั้งเป้าหมายของชีวิตและการทำงาน วิธีการ

วางแผนและอภิปรายแผนเชิงปฏิบัติ (Action Plan) เพื่อนำไปใช้จริงในแต่ละหน่วยงาน และแผนเชิงปฏิบัติเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารเวลาในการทำงาน

0922320204

การแก้ไขอุปนิสัยที่เป็นปัญหาในการบริหารเวลา

(3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการแก้ไขอุปนิสัยที่เป็นปัญหาในการบริหารเวลา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับเทคนิควิธีการแก้ไขอุปนิสัยที่เป็นปัญหาในการบริหารเวลาในการทำงาน วิธีการวิเคราะห์อุปนิสัยการใช้เวลาในการทำงาน และวิธีวิเคราะห์เวลาของชีวิตการทำงานในยุคปัจจุบัน

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา 5 ส เพื่อการเพิ่มผลผลิต
(รหัสหลักสูตร 0920017230901)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ของกิจกรรม 5 ส ได้
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อเข้าสู่กิจกรรม 5 ส ได้
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกประยุกต์ใช้กิจกรรม 5 ส ในกิจการของตนเองได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและปฏิบัติที่สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 80 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีประสบการณ์การทำงานไม่น้อยกว่า 1 ปี ทุกสาขา
- 3.2 จบการศึกษาภาคบังคับเป็นอย่างน้อย
- 3.3 เป็นผู้มีความประพฤติดี

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา 5 ส เพื่อการเพิ่มผลผลิต

ชื่อย่อ : วพร. 5 ส เพื่อการเพิ่มผลผลิต

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมิน และมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกตามหลักสูตรที่กำหนดจะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา 5 ส เพื่อการเพิ่มผลผลิต

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922320401	แนวคิดและความหมายของกิจกรรม 5 ส	2	-
0922320402	ความสำคัญและประโยชน์ของกิจกรรม 5 ส	3	-
0922320403	ขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อเข้าสู่กิจกรรม 5 ส	3	-
0922320404	การจัดตั้งมาตรฐานที่สนับสนุนการทำงานในพื้นที่	1	3
0929820505	ทัศนศึกษา	-	5
0922329901	การวัดผล	1	-
		10	8
		18	

6. เนื้อหาวิชา

- 0922320401 แนวคิดและความหมายของกิจกรรม 5 ส (2:0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดการทำกิจกรรม 5 ส
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับแนวคิดการทำกิจกรรม การปรับปรุงงานอย่างต่อเนื่อง รูปแบบของกิจกรรมที่พนักงานมีส่วนร่วม (Bottom-up Activities) ความหมายของ 5 ส
- 0922320402 ความสำคัญและประโยชน์ของกิจกรรม 5 ส (3:0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญและประโยชน์ของกิจกรรม 5 ส ต่อพนักงานและองค์กร
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับความสำคัญของกิจกรรม 5 ส ต่อการเพิ่มผลผลิต รูปแบบและแนวทางที่เป็นไปได้ ประโยชน์ของกิจกรรม 5 ต่อพนักงาน องค์กร กิจกรรม 5 ส กับระบบบริหารงานคุณภาพ ISO 9000 ความเกี่ยวข้องและความสัมพันธ์ของ 5 ส สู่ระบบบริหารงานคุณภาพ ISO 9000
- 0922320403 ขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อเข้าสู่กิจกรรม 5 ส (3:0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อเข้าสู่กิจกรรม 5 ส

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อเข้าสู่กิจกรรม 5 ส เช่น การประกาศนโยบาย การจัดแบ่งพื้นที่รับผิดชอบ ฯลฯ การวางแผนงาน การจัดตั้งกรรมการ เป็นต้น

0922320404 การจัดตั้งมาตรฐานที่สนับสนุนการทำงานในพื้นที่ (1:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับลักษณะการทำงานขององค์กร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับลักษณะการทำงานขององค์กร การหารูปแบบที่เหมาะสม

ฝึกปฏิบัติการระดมสมอง จัดตั้งมาตรฐานการทำงานในพื้นที่ที่สนับสนุนการทำงานให้เกิดประสิทธิภาพ และสามารถเพิ่มผลผลิตให้องค์กรได้ เช่น ลดระยะเวลาค้นหาเอกสาร ลดอุบัติเหตุ เป็นต้น

0922320405 ทักษะศึกษา (0:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหน่วยงานที่ประสบความสำเร็จในการทำกิจกรรม 5 ส

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับหน่วยงานที่ประสบความสำเร็จในการทำกิจกรรม 5 ส

ฝึกปฏิบัติทักษะศึกษา ดูงาน พื้นที่ที่ประสบความสำเร็จในการทำกิจกรรม 5 ส เช่น การปิโตรเลียมแห่งประเทศไทย สำนักงานใหญ่กรมโรงงานอุตสาหกรรม โรงพยาบาลรามาธิบดี องค์การเภสัชกรรม เป็นต้น

0922329901 การวัดผล (1:0)

เป็นการวัดผลทางความรู้ของผู้รับการฝึก

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา หลักของการเป็นหัวหน้างาน
(รหัสหลักสูตร 0920017230405)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร :

เพื่อพัฒนาบุคลากรผู้ทำหน้าที่เป็นหัวหน้างานระดับต้น ให้มีความรู้ ความสามารถในการแก้ปัญหาหน้าที่และคุณสมบัติของหัวหน้างาน การเป็นผู้นำ มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน การแก้ปัญหาและตัดสินใจการสั่งงาน การสื่อสารความ การวางแผนการฝึก การเตรียมการสอน การสอนงาน การเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมในการทำงาน และความปลอดภัยในการทำงาน โดยสามารถนำความรู้ ความสามารถไปใช้ในการปฏิบัติงานในฐานะหัวหน้างานอย่างมีประสิทธิภาพ

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกอบรมจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและทฤษฎีเชิงปฏิบัติ เป็นเวลา 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม :

- 3.1 เป็นหัวหน้างานระดับต้นหรือผู้ช่วยหัวหน้างาน
- 3.2 ต้องได้รับอนุญาตจากหน่วยงานต้นสังกัดส่งเข้าอบรม
- 3.3 สามารถเข้าอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร :

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตรของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922320601	บทบาทหน้าที่และคุณสมบัติของหัวหน้างาน	3	-
0922320602	มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน	3	-
0922320603	การแก้ปัญหาและตัดสินใจ	6	-
0922320604	การสื่อสารความและการสั่งงาน	3	-
0922320605	การวางแผนการฝึก	3	-
0922320606	การเตรียมการสอนและการสอนงาน	3	-
0922320607	ปฏิบัติการสอนแบบสาธิต (แบ่งกลุ่ม)	-	3
0922320608	การเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรม	3	-
0922320609	หลักความปลอดภัยในการทำงาน	3	-
		27	3
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

0922320601 บทบาท หน้าที่ และคุณสมบัติของหัวหน้างาน (3 : 0)

ศึกษาเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของหัวหน้างานในฐานะหัวหน้างาน ในฐานะผู้สอนงาน และผู้ป้องกันอุบัติเหตุ คุณสมบัติที่ดีของหัวหน้างาน งานที่ต้องปฏิบัติ และการให้บริการที่ดี

0922320602 มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน (3 : 0)

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของมนุษยสัมพันธ์ ความแตกต่างระหว่างบุคคล ความต้องการและการตอบสนองความต้องการของบุคคล การจูงใจในการทำงาน และการสร้างสัมพันธ์ในการทำงาน

0922320603 การแก้ปัญหาและการตัดสินใจ (6 : 0)

ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของปัญหา ลักษณะปัญหา แบบของการตัดสินใจ การวิเคราะห์ทางเลือกและการตัดสินใจ กระบวนการแก้ไขปัญหาและการตัดสินใจ ข้อพึงปฏิบัติในการตัดสินใจ และกรณีตัวอย่างการแก้ปัญหา



- 0922320604 การสื่อข้อความและการสั่งงาน (3 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของการสื่อข้อความ วิธีการสื่อสาร ปัญหาการ
 สื่อข้อความ ความหมายของการสั่งงาน ประเภทของคำสั่ง วิธีการสั่งงาน
 และเทคนิคการสั่งงาน
- 0922320605 การวางแผนการฝึก (3 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับการวางแผนการฝึก วัตถุประสงค์การฝึก การกำหนด
 กลุ่มเป้าหมาย การวิเคราะห์ลักษณะงานที่จะทำการฝึก ระยะเวลาการฝึก
 และตัวอย่างการวางแผนการฝึก
- 0922320606 การเตรียมการสอนและการสอนงาน (3 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของการสอน วัตถุประสงค์ของการสอน วิธีการสอน
 การวางแผนการสอน ประโยชน์ของการสอน หลักการเรียนรู้ การเตรียมการสอน
 เทคนิคการสอน และตัวอย่างการสอน (สอนแบบสาธิต)
- 0922320607 ปฏิบัติการสอน (0 : 3)
 แบ่งกลุ่มปฏิบัติการสอน ออกเป็น 2-3 กลุ่ม โดยให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
 ฝึกปฏิบัติ การสอนแบบสาธิตคนละ 1 เรื่อง ตามขั้นตอนการสอนที่กำหนดไว้
- 0922320608 การเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรม (3 : 0)
 ศึกษาความหมายของอุตสาหกรรม ประเภทของอุตสาหกรรม
 ความสัมพันธ์ทางสังคมในอุตสาหกรรม ลักษณะที่ดีและหน้าที่ของคนใน
 อุตสาหกรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ มนุษย์สัมพันธ์ในการ
 ปฏิบัติงาน และ การสร้างจิตสำนึกเพื่อความปลอดภัย
- 0922320609 หลักความปลอดภัยในการทำงาน (3 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของอุบัติเหตุ ความสูญเสียเนื่องจากอุบัติเหตุ
 ปัจจัยของการประสบอันตราย ประเภทของสิ่งแวดล้อมในการทำงาน อุบัติเหตุ
 จากการทำงาน การคาดการณ์อุบัติเหตุ สาเหตุของอุบัติเหตุลักษณะต่าง ๆ
 อุบัติเหตุจากผู้บริหาร สถิติ การเกิดอุบัติเหตุ ประเภทของอุบัติเหตุ และ
 การสร้างความปลอดภัยในการทำงาน

Notin-Din Ve - ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นายสมเกียรติ งามะศรีวงศ์)
 อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**สาขา เทคนิคการสอนงาน****(รหัสหลักสูตร 0920017230406)****กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**
-----**1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร :**

เพื่อพัฒนาบุคลากรผู้ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับการสอนงาน หรือแนะนำงานให้สามารถดำเนินการสอนได้อย่างมีระบบ โดยมุ่งเน้นให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่และคุณสมบัติของผู้สอนงาน จิตวิทยาการสอน ความสำคัญของสื่อการสอน การวิเคราะห์งานเพื่อสอน การเขียนวัตถุประสงค์ การเตรียมการสอน การวัดและประเมินผลการสอน เทคนิคการสอนทั้งแบบบรรยายและสาธิต หลักความปลอดภัยในการทำงาน และฝึกปฏิบัติการสอนทั้งแบบบรรยายและสาธิต

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกอบรมจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคทฤษฎีเชิงปฏิบัติเป็นเวลา 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม :

- 3.1 เป็นหัวหน้างานระดับต้นหรือผู้ช่วยหัวหน้างาน หรือ
- 3.2 เป็นผู้ที่ทำหน้าที่สอนงานหรือนำทำงาน
- 3.3 ต้องได้รับอนุญาตจากหน่วยงานต้นสังกัดส่งเข้าอบรม
- 3.4 สามารถเข้าอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร :

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตรของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922320601	หน้าที่ความรับผิดชอบและคุณสมบัติของผู้สอนงาน	3	-
0922320602	จิตวิทยาการสอน	3	-
0922320603	ความสำคัญของสื่อและการใช้สื่อการสอน	3	-
0922320604	การวิเคราะห์งานเพื่อสอน	1.5	-
0922320605	การเขียนวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	1.5	-
0922320606	การวัดและประเมินผลการสอน	3	-
0922320607	การเตรียมการสอนแบบบรรยาย	2	-
0922320608	เทคนิคการสอนและการสอนตัวอย่างแบบบรรยาย	1	-
0922320609	ปฏิบัติการสอนแบบบรรยาย (แบ่งกลุ่ม)	-	3
0922320610	หลักความปลอดภัยในการทำงาน	3	-
0922320611	การเตรียมการสอนแบบสาธิต	2	-
0922320612	เทคนิคการสอนและการสอนตัวอย่างแบบสาธิต	1	-
0922320613	ปฏิบัติการสอนแบบสาธิต (แบ่งกลุ่ม)	-	3
รวม		24	6
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

0922320601 หน้าที่ ความรับผิดชอบและคุณสมบัติของผู้สอนงาน (3 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของผู้สอนงาน ความเกี่ยวข้องระหว่าง
 ผู้สอนกับผู้เรียน บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของผู้สอนงาน เช่น การวิเคราะห์งาน
 การวางแผนการสอน การเตรียมการสอน และการสอนงาน เป็นต้น และคุณสมบัติของผู้สอนงาน

0922320602 จิตวิทยาการสอน (3 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของการเรียนรู้ แบบของการเรียนรู้
 เป้าหมายของการเรียนรู้ วิธีการเรียนรู้ องค์ประกอบที่ช่วยให้เกิดการเรียนรู้ หลักการเรียนรู้
 ของผู้ใหญ่และเทคนิคการสอนผู้ใหญ่ การสนใจในการเรียนรู้ และความแตกต่างระหว่าง
 บุคคล



- 0922320603 ความสำคัญของสื่อและการใช้สื่อการสอน (3 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของสื่อ สื่อชนิดต่าง ๆ
 ประสาทสัมผัสในการรับรู้ คุณค่าของสื่อการสอน และการนำเสนอสื่อตัวอย่างประกอบการสอน
- 0922320604 การวิเคราะห์งานเพื่อสอน (1.5 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของการวิเคราะห์งาน ขอบเขตการสอนงาน
 จุดประสงค์ในการวิเคราะห์ วิธีการวิเคราะห์งาน การนำผลการวิเคราะห์ไปใช้เตรียมการสอน
 และตัวอย่างการวิเคราะห์งาน
- 0922320605 การเขียนวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม (1.5 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของวัตถุประสงค์ ความสำคัญในการ
 กำหนดวัตถุประสงค์ ข้อแตกต่างระหว่างวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรมกับวัตถุประสงค์ทั่วไป
 หลักการเขียนวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม และตัวอย่างการเขียนวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม
- 0922320606 การวัดและประเมินผลการสอน (3 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับการวัดผลและประเมินผลการสอน ขอบข่ายการวัดผล
 ช่วงเวลาการวัดผล เครื่องมือวัดผล การวัดผลด้วยข้อสอบ และวิธีการให้คะแนนข้อสอบ
- 0922320607 การเตรียมการสอนแบบบรรยาย (2 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับประโยชน์ของการเตรียมการสอน หลักและวิธีการ
 เตรียมการสอน รูปแบบใบช่วยสอน การใช้อุปกรณ์ช่วยฝึกประกอบการสอน รูปแบบ
 การสอน วิธีดำเนินการสอนแบบบรรยาย และการเตรียมใบช่วยสอนต่าง ๆ
- 0922320608 เทคนิคการสอนและการสอนตัวอย่างแบบบรรยาย (1 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคการสอนแบบบรรยาย การสร้างความเชื่อมั่น
 ในการสอน และตัวอย่างการสอน (สอนแบบบรรยาย)
- 0922320609 ฝึกปฏิบัติการสอนแบบบรรยาย (แบ่งกลุ่ม) (0 : 3)
 แบ่งกลุ่มปฏิบัติการสอนออกเป็น 2 – 3 กลุ่ม โดยให้ผู้รับการ
 ฝึกอบรมฝึกปฏิบัติการสอนแบบบรรยาย คนละ 1 เรื่อง ตามขั้นตอนการสอนที่กำหนดไว้



- 0922320610 **หลักความปลอดภัยในการทำงาน** (3 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของอุบัติเหตุ อุบัติเหตุกับการทำงาน
 สาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุ การป้องกันอุบัติเหตุ การทำงานอย่างปลอดภัย และการ
 วิเคราะห์ความปลอดภัย
- 0922320611 **การเตรียมการสอนแบบสาธิต** (2 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของการสอนสาธิต ประโยชน์ของการสอน
 สาธิต ขั้นตอนการสอนสาธิต การเขียนใบขั้นตอนการสอนสาธิต การเขียนใบตรวจสอบผล
 การปฏิบัติงาน และการเตรียมสื่อการสอน
- 0922320612 **เทคนิคการสอนและการสอนตัวอย่างแบบสาธิต** (1 : 0)
 ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคการสอนแบบสาธิต และตัวอย่างการสอน
 (สอนแบบสาธิต)
- 0922320613 **ฝึกปฏิบัติการสอนแบบสาธิต (แบ่งกลุ่ม)** (0 : 3)
 แบ่งกลุ่มปฏิบัติการสอนออกเป็น 2 – 3 กลุ่ม โดยให้ผู้รับการ
 ฝึกอบรมฝึกปฏิบัติการสอนแบบสาธิต คนละ 1 เรื่อง ตามขั้นตอนการสอนที่กำหนดไว้

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายบุษย์ กาญจนตุล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
 ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

13 ก.พ. 2550



หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
ผู้ประกอบการใหม่
(รหัสหลักสูตร 0920017230801)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการขนาดเล็กลูกอยู่แล้ว ได้เพิ่มพูนความรู้และทักษะด้านการบริหารจัดการธุรกิจของตนเองให้สามารถอยู่รอดและเติบโตอย่างมั่นคง
- 1.2 เพื่อส่งเสริมให้ผู้ที่มีความตั้งใจจะก้าวเข้ามาเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ได้เรียนรู้วิธีการดำเนินการทางธุรกิจและสามารถนำไปใช้ในการสร้างธุรกิจขนาดเล็กของตนเองได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 42 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 เป็นผู้ประกอบธุรกิจที่ต้องการเพิ่มพูนความรู้และทักษะด้านการบริหารจัดการ
- 3.2 เป็นผู้ที่มีความประสงค์จะก้าวเข้าสู่การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจขนาดเล็ก

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตร จะต้องมียุติบัตรฝึกตามหลักสูตรในสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาคหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิเข้ารับการทดสอบ ผู้ผ่านการทดสอบจะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการใหม่

5. หัวข้อวิชา

หน่วยการฝึก	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922320301	กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์	-	1
0922320302	ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจขนาดเล็ก	2	-
0922320303	การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคทางธุรกิจ	1	2
0922320304	ช่องทางในการทำธุรกิจ	2	1
0922320305	การบริหารงานบุคคล	2	1
0922320306	การตลาด	2	1
0922320307	การเงินธุรกิจ	2	1
0922320308	การจัดทำบัญชีธุรกิจ	3	3
0922320309	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจ	3	-
0922320310	การเตรียมการเขียนโครงการ	3	9
0922320311	ประสบการณ์ของผู้ประสบความสำเร็จ	3	-
รวม		23	19
		42	

6. เนื้อหาวิชา

0922320301	กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์	(0 : 1)
	วัตถุประสงค์รายวิชา	
	1. เพื่อเตรียมความพร้อมและสร้างบรรยากาศในการเรียนรู้	
	2. เพื่อสร้างความคุ้นเคยระหว่างผู้เข้าอบรม	
	3. เพื่อกระตุ้นให้ผู้รับการฝึกกล้าแสดงออก	
	4. เพื่อฝึกให้ผู้รับการฝึกได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์	
	คำอธิบายรายวิชา	
	- กิจกรรมสร้างความคุ้นเคย	
	- แนะนำหลักสูตรและกติกากการฝึกอบรม	
	- ความคาดหวัง	

0922320302 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจขนาดเล็ก (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกความหมายของธุรกิจขนาดเล็กได้
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกคุณสมบัติของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจขนาดเล็ก
3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีแนวทางพิจารณาตัดสินใจในการก้าวเข้าสู่การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจขนาดเล็ก

คำอธิบายรายวิชา

- ลักษณะของธุรกิจขนาดเล็ก
- คุณสมบัติของผู้ประกอบการธุรกิจขนาดเล็ก
- ข้อดี ข้อจำกัดในการประกอบธุรกิจขนาดเล็ก

0922320303 การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคทางธุรกิจ (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกประเมินความสามารถ ในการเป็นผู้ประกอบการของตนเอง
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกประเมินสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อการประกอบธุรกิจของตนเอง
3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค (SWOT) ของการประกอบธุรกิจของตนเองได้
4. เพื่อให้ผู้รับการฝึกประเมินสถานการณ์โดยใช้วิธีการ SWOT ช่วยในการตัดสินใจ

คำอธิบายรายวิชา

- หลักการประเมินตนเองในฐานะผู้ประกอบการ
- ปัจจัยสิ่งแวดล้อมทางบวกและทางลบ
- วิธีการประเมินแบบจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคทางธุรกิจ (SWOT)

0922320304 ช่องทางในการทำธุรกิจ (2 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายแนวคิดการแสวงหาโอกาสทางธุรกิจได้
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกวางแผนทางธุรกิจได้

คำอธิบายรายวิชา

- การแสวงหาโอกาสทางธุรกิจ
- การสร้างแผนทางธุรกิจ
- การดำเนินการทางธุรกิจ

0922320305 การบริหารงานบุคคล (2 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมบริหารงานบุคคลในการประกอบธุรกิจขนาดเล็กได้

คำอธิบายรายวิชา

- การสรรหานุคลากร
- การคัดเลือก
- การฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากร
- การจ่ายค่าตอบแทน
- การประเมินผลการปฏิบัติงาน

0922320306 การตลาด (2 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมอธิบายแนวคิดทางการตลาดได้
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสภาพแวดล้อมทางการตลาดได้
3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมพฤติกรรมของผู้บริโภคได้
4. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีทักษะในการขายสินค้าและบริการ

คำอธิบายรายวิชา

- แนวความคิดทางการตลาด
- กลยุทธ์การตลาด
- พฤติกรรมผู้บริโภค
- วงจรชีวิตผลิตภัณฑ์
- การกำหนดราคาสินค้า
- การส่งเสริมการขาย

0922320307 การเงินธุรกิจ (2 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมอธิบายความหมายของการเงินธุรกิจได้
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมบอกแหล่งที่มาของเงินทุนได้
3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมอธิบายวิธีการบริหารเงินทุนหมุนเวียนได้

คำอธิบายรายวิชา

- ความหมายของการเงินธุรกิจ
- โครงสร้างของเงินลงทุนและแหล่งเงินทุน
- งบลงทุน
- การบริหารเงินทุนหมุนเวียน
- การเตรียมการเพื่อหาเงินทุน

0922320308 การจัดทำบัญชีธุรกิจ (3 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมอธิบายความหมายของการบัญชีธุรกิจได้
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมบันทึกข้อมูลทางธุรกิจได้
3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมจัดทำบัญชีได้ถูกต้องตามกฎหมายรองรับ

คำอธิบายรายวิชา

- ความหมายของการบัญชี
- บัญชีที่ต้องจัดทำตามกฎหมาย
(งบดุล งบกำไรขาดทุน งบกระแสเงินสด บัญชีแยกประเภท)
- ฝึกปฏิบัติ

0922320309 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจ (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมอธิบายความหมายของกฎหมายธุรกิจและกฎหมายภาษีอากรได้
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถคำนวณภาษีได้ถูกต้อง
3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมดำเนินธุรกิจได้ถูกต้องตามกฎหมาย

คำอธิบายรายวิชา

- กฎหมายธุรกิจ
- กฎหมายภาษีอากร
- กฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

0922320310 การเตรียมการเขียนโครงการ (3 : 9)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกเขียนโครงการขอกู้ยืมเงินทุนได้
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกวางแผนธุรกิจได้
3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกนำสิ่งที่ได้เรียนรู้ไปประยุกต์ใช้กับธุรกิจของตนเองได้

คำอธิบายรายวิชา

- หลักการเขียนโครงการ
- การร่างโครงการเพื่อขอกู้ยืม
- การพิจารณาโครงการ
- การจัดทำโครงการ

0922320311 ประสพการณ์ของผู้ประสบความสำเร็จ (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกนำแนวคิดจากประสบการณ์ไปประยุกต์ใช้จริง

คำอธิบายรายวิชา

- การถ่ายทอดประสบการณ์จริงของผู้ประกอบธุรกิจขนาดเล็ก
(ประวัติส่วนตัว แรงจูงใจในการดำเนินธุรกิจ การเริ่มต้นธุรกิจจนถึงปัจจุบัน ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการทางธุรกิจ และข้อคิดในการประกอบธุรกิจ)
- แลกเปลี่ยนประสบการณ์

**หลักสูตรการฝึกยกระดับ
หลักสูตร เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม
(รหัสหลักสูตร 0920017230901)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

1. วัตถุประสงค์ :

1.1 เพื่อให้บุคลากรของกรมพัฒนาฝีมือและสถานประกอบกิจการที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับการจัดและบริหารการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจแนวคิดการบริหารจัดการฝึกอบรมภายในหน่วยงานตามหลักที่ถูกต้องในการพัฒนาบุคลากรได้อย่างเป็นระบบ และสามารถนำแนวคิดและวิธีการไปประยุกต์ใช้ในการจัดฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากรในองค์กรได้

1.2 เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจกระบวนการฝึกอบรม ในการสำรวจความจำเป็นในการฝึกอบรม การสร้างหลักสูตร และการจัดทำโครงการฝึกอบรม การจัดทำแผนและงบประมาณฝึกอบรม ที่เป็นประโยชน์ต่อสถานประกอบกิจการหรือหน่วยงานของตน

1.3 เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการฝึกอบรมต่าง ๆ ที่เป็นบทบาทของเจ้าหน้าที่ฝึกอบรมซึ่งจะช่วยให้การจัดฝึกอบรมและบริหารโครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.4 เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับการฝึกอบรม ตลอดจนสร้างความร่วมมือและเครือข่ายการประสานงานด้านการฝึกอบรมระหว่างหน่วยงาน

2. ระยะเวลาการฝึก :

2.1 ผู้เข้ารับการอบรมจะได้รับการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการจัดทำโครงการฝึกอบรมเป็นเวลา 36 ชั่วโมง

2.2 สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึกเป็นหน่วยงานรับผิดชอบจัดฝึกอบรมให้แก่บุคลากรซึ่งทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาฝีมือแรงงานและผู้เกี่ยวข้องของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

2.3 กลุ่มงานอุตสาหกรรมบริการ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก และศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครเป็นหน่วยงานรับผิดชอบจัดฝึกอบรมให้แก่กลุ่มเป้าหมายในเขตกรุงเทพมหานคร

2.4 สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาคและศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดเป็นหน่วยงานรับผิดชอบจัดฝึกอบรมให้แก่กลุ่มเป้าหมายในเขตพื้นที่หรือในเครือข่าย

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 15 ปี ขึ้นไป
- 3.3 ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงาน
- 3.4 มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

4. วุฒิบัตร :วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม

: วพร. สาขา เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม

5.หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922320301	บทบาทหน้าที่และคุณสมบัติเจ้าหน้าที่ฝึกอบรม	3	-
0922320302	การบริหารงานฝึกอบรม	3	-
0922320303	การวิเคราะห์ความจำเป็นในการฝึกอบรม	3	-
0922320304	การสร้างและพัฒนาหลักสูตร	3	-
0922320305	การจัดทำโครงการฝึกอบรม	3	-
0922320306	การจัดทำงบประมาณการฝึกอบรม	3	-
0922320307	การเตรียมและใช้อุปกรณ์ช่วยฝึกอบรม	6	-
0922320308	การติดตามและประเมินผลการฝึกอบรม	3	-
0922320309	อภิปรายปัญหาของเจ้าหน้าที่ฝึกอบรม	3	-
0922320310	ฝึกปฏิบัติการจัดทำโครงการฝึกอบรมและนำเสนอโครงการ	-	6
รวม		30	6
		36	

หมายเหตุ การประเมินผลการฝึกอบรมให้ประเมินผลในหัวข้อแต่ละวิชา

6. เนื้อหาวิชา :

0922320301

บทบาทหน้าที่และคุณสมบัติเจ้าหน้าที่ฝึกอบรม

(3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่และคุณสมบัติ
เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับความสำคัญของการ
ฝึกอบรมต่อการพัฒนาบุคลากร หลักการและแนวคิดที่เกี่ยวกับการฝึกอบรม การฝึกอบรมกับ
กระบวนการเรียนรู้ของผู้ใหญ่ บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบและคุณสมบัติของเจ้าหน้าที่ฝึกอบรมในการ
เป็นผู้ประสานการฝึกอบรม การวางแผนในการอบรม กระบวนการในการจัดการฝึกอบรม การติดตามและ
ประเมินผลหลักสูตรการฝึกอบรม

0922320302

การบริหารงานฝึกอบรม

(3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารงานฝึกอบรม

คำอธิบายรายวิชา

วัตถุประสงค์หัวข้อวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับกระบวนการและหลักการ
บริหารงานฝึกอบรม การจัดทำแผนการฝึกอบรม (Action Plan) การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้แก่ผู้เข้า
อบรม การวางแผนและดำเนินงานฝึกอบรมแต่ละช่วงเวลาได้แก่ ก่อนการฝึกอบรม ระหว่างการฝึกอบรม
และหลังการฝึกอบรม

0922320303

การวิเคราะห์ความจำเป็นในการฝึกอบรม

(3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการวิเคราะห์ความจำเป็นในการ
ฝึกอบรม

คำอธิบายรายวิชา

วัตถุประสงค์หัวข้อวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับความหมายของความจำเป็น
ในการฝึกอบรมและการค้นหาความจำเป็น ประเภทของความจำเป็นในการฝึกอบรม วิธีการรวบรวม
ข้อมูลเพื่อวิเคราะห์ความจำเป็น แนวทางในการวิเคราะห์หาความจำเป็น ขั้นตอนและวิธีการเขียนรายงาน
และการวิเคราะห์เพื่อนำผลที่ได้ไปใช้

0922320304 การสร้างและพัฒนาหลักสูตร (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสร้างและพัฒนาหลักสูตร

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของหลักสูตรการฝึกอบรม ขั้นตอนในการสร้างหลักสูตรได้แก่ การทบทวนความจำเป็นในการฝึกอบรม การระบุภารกิจที่เป็นปัญหาหรือความต้องการพัฒนา การกำหนดวัตถุประสงค์การฝึกอบรม การจัดลำดับความสำคัญของภารกิจที่เป็นปัญหา การกำหนดหัวข้อวิชา การกำหนดวัตถุประสงค์ของหัวข้อวิชา การกำหนดเนื้อหาสาระหรือแนวการอบรม การกำหนดเทคนิคและวิธีการฝึกอบรม การกำหนดระยะเวลาของหัวข้อวิชาและหลักสูตร การจัดหมวดหมู่และการเรียงลำดับหัวข้อวิชา

0922320305 การจัดทำโครงการฝึกอบรม (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทำโครงการฝึกอบรม

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายของโครงการฝึกอบรม รูปแบบ/โครงสร้างในการเขียนโครงการฝึกอบรม ได้แก่ ชื่อโครงการ หลักการและเหตุผล วัตถุประสงค์ คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม หลักสูตรการฝึกอบรม ระยะเวลา สถานที่ วิทยากร เทคนิค/วิธีการฝึกอบรม การประเมินผล การรับรองผล/การผ่านการอบรม จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการงบประมาณค่าใช้จ่าย ที่ปรึกษาโครงการ ผู้รับผิดชอบโครงการและประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

0922320306 การจัดทำงบประมาณการฝึกอบรม (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทำงบประมาณการฝึกอบรม

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับระเบียบว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการจัดฝึกอบรมของทางราชการหรือค่าใช้จ่ายตามระเบียบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องของภาคเอกชน การจัดทำประมาณและรายการค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

0922320307

การเตรียมและใช้อุปกรณ์ช่วยฝึกอบรม

(6:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเตรียมและใช้อุปกรณ์ช่วยฝึกอบรม

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความสามารถในการจัดเตรียมและใช้อุปกรณ์ช่วยฝึกอบรม เกี่ยวกับการจัดเตรียมเทคนิคการฝึกอบรม ได้แก่ การจัดสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก การเตรียมห้องสำหรับฝึกปฏิบัติ การจัดกิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์ เกมการบริหาร เป็นต้น การเตรียมอุปกรณ์ช่วยฝึกอบรม ได้แก่ เครื่องเสียงคอมพิวเตอร์ช่วยสอน เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ สไลด์ เทป กระดานไวท์บอร์ด ปากกา ดินสอ กระดาษ เป็นต้น การเตรียมพิธีการเปิด-ปิดการฝึกอบรม ได้แก่ คำกล่าวรายงาน-ประธาน แขกผู้มีเกียรติ วิทยากร การจัดสถานที่พิธีเปิด-ปิด พิธีกรดำเนินรายการ และการจัดเตรียมรายละเอียดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยต้องจัดทำเป็นเอกสารรายการเพื่อการตรวจสอบ (Checklist) ความพร้อมก่อนดำเนินการ

0922320308

การติดตามและประเมินผลการฝึกอบรม

(3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการติดตามและประเมินผลการฝึกอบรม

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประเมินผลการฝึกอบรม วัตถุประสงค์ของการประเมินผล แนวคิดเกี่ยวกับการประเมินผล ขั้นตอนและวิธีการในการประเมินผลและติดตามผล ปัญหาในการประเมินผลการอบรมและแนวทางแก้ไข เครื่องมือที่ใช้ การวิเคราะห์ผลและการรายงานผลผู้บริหาร

0922320309

อภิปรายปัญหาของเจ้าหน้าที่ฝึกอบรม

(3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการอภิปรายปัญหาของเจ้าหน้าที่ฝึกอบรม

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้และประสบการณ์ ได้รับทราบปัญหาที่เกิดขึ้นจริง และวิธีการแก้ปัญหาที่พบในงานฝึกอบรมและแนวทางแก้ไข

0922320310

ฝึกปฏิบัติการจัดทำโครงการฝึกอบรมและนำเสนอโครงการ

(0:6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

(แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ กลุ่มละประมาณ 5-6 คน จัดทำโครงการฝึกอบรมโดยใช้เวลา 3 ชั่วโมง จากนั้นนำเสนอและพิจารณาโครงการร่วมกันใช้เวลา 3 ชั่วโมง)

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกปฏิบัติการจัดทำโครงการฝึกอบรมและนำเสนอโครงการ

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้นำความรู้ที่รับมาใช้ในการวิเคราะห์ความจำเป็นในการฝึกอบรม จัดทำโครงการฝึกอบรม การจัดทำหลักสูตร การจัดทำงบประมาณและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งให้ผู้เข้ารับการอบรมได้มีส่วนร่วมและแสดงความคิดเห็น แลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการนำเสนอโครงการ การวิเคราะห์โครงการจัดฝึกอบรม เพื่อนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ได้จริงในการจัดฝึกอบรมในหน่วยงาน

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาเทคนิคบริการลูกค้าต่างชาติชาวญี่ปุ่น
(รหัสหลักสูตร 0920107370301)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและมีความสามารถในการบริการที่ประทับใจแก่ลูกค้าชาวญี่ปุ่นที่มาใช้บริการ
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้ศึกษาวัฒนธรรมและการดำเนินธุรกิจของบริษัทญี่ปุ่นในเมืองไทย
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้พัฒนาและให้บริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 สำเร็จการศึกษาภาคบังคับหรือเทียบเท่าขึ้นไป
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 มีมนุษยสัมพันธ์ดี
- 3.4 มีประสบการณ์ด้านการตลาดมาบ้าง
- 3.5 มีใจรักงานด้านบริการ

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา เทคนิคบริการลูกค้าต่างชาติชาวญี่ปุ่น
 ชื่อย่อ วพร. เทคนิคบริการลูกค้าต่างชาติชาวญี่ปุ่น
 ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. เทคนิคบริการลูกค้าต่างชาติชาวญี่ปุ่น

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923720801	การศึกษาวัฒนธรรมญี่ปุ่น	2	1
0923720802	ความสำคัญของงานบริการ	2	-
0923720803	การบริการที่ประทับใจ	2	-
0923720804	เทคนิคการนำเสนองาน	4	2
0923720805	เทคนิคการเจรจาต่อรองลูกค้า	4	2
0923720806	การบริการและการจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า	4	2
0923720807	กลยุทธ์การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า	2	-
0923720808	การพัฒนาศักยภาพของผู้ให้บริการ	-	3
รวม		20	10
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

0923720801 การศึกษาวัฒนธรรมญี่ปุ่น (2 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในวัฒนธรรมและความคิดของลูกค้าชาวญี่ปุ่น
วิธีการดำเนินธุรกิจของบริษัทของลูกค้าชาวญี่ปุ่น เพื่อให้ผู้อบรมสามารถเข้าใจถึงความคิดและ
ความต้องการของลูกค้า และสามารถสร้างความประทับใจแก่ลูกค้าได้

คำอธิบายรายวิชา

การทักทายและมารยาทในการติดต่อและสนทนากับลูกค้าชาวญี่ปุ่น
วิธีการสร้างความประทับใจแก่ลูกค้าชาวญี่ปุ่น ภาษายูนิโคกในชีวิตประจำวันเช่น การทักทาย การ
กล่าวคำพูดในโอกาสต่าง ๆ ฝึกฝนและทดสอบการใช้ภาษายูนิโคก

- 0923720802 ความสำคัญของงานบริการ (2 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และความสำคัญของงานบริการ บทบาทของ
 ธุรกิจในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ
 คำอธิบายรายวิชา
 ความหมายและการพัฒนางานด้านบริการ ประเภทและลักษณะเฉพาะ
 ของงานบริการ ความสำคัญของงานบริการ บทบาทของธุรกิจในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม
 ของประเทศ
- 0923720803 การบริการที่ประทับใจ (2 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในการพัฒนางานบริการ การพัฒนา
 กระบวนการแก้ปัญหาในการบริการ
 คำอธิบายรายวิชา
 รูปแบบในการพัฒนา คุณภาพงานบริการ การพัฒนากระบวนการ
 แก้ปัญหาในการบริการ
- 0923720804 เทคนิคการนำเสนองาน (4 : 2)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้เรียนรู้การสร้าง Smart Personality ให้กับตนเอง
 รวมทั้งจะได้รับความรู้หรือ “ศาสตร์” ของการนำเสนอ การวางแผนกลยุทธ์ในการนำเสนอ การ
 เสนอประโยชน์ พร้อมกับจะได้ฝึก “ศิลปะ” หรือทักษะในการนำเสนอ ฝึกทักษะการพูดและการ
 ฟัง รวมทั้งการเน้นย้ำและโน้มน้าวความสนใจให้เห็นความสำคัญของคุณค่า (Values) ของสิ่งที่ได้
 นำเสนอ
 คำอธิบายรายวิชา
 การวางแผนการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ เป้าหมายของการนำเสนอ
 อย่างเหมาะสม ขั้นตอนในการนำเสนออย่างได้ผลสำหรับกลุ่มลูกค้าแบบตัวต่อตัว สื่อในการ
 นำเสนอ ข้อควรปฏิบัติของผู้นำเสนอ เพื่อเสริมสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้ฟัง เทคนิคการตอบคำถาม
 การเตรียมตัวของผู้นำเสนอ เทคนิคอื่นๆ จำลองสถานการณ์การนำเสนองานต่อลูกค้า

0923720805

เทคนิคการเจรจาต่อรองลูกค้า

(4 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้เรียนรู้เทคนิคการเจรจาต่อรองกับลูกค้าเป็นกลยุทธ์และศิลปพิเศษที่ผู้บริหารงานขาย และนักบริหารงานขาย และนักขายมืออาชีพทุกคนต้องเรียนรู้และทำความเข้าใจ โดยเฉพาะเพื่อเจรจาให้ได้มาซึ่งสถานการณ์ที่เรียกว่า “ชนะ-ชนะ” (WIN-WIN SITUATION) ของทั้งบริษัทและลูกค้า อีกทั้งเพื่อสร้างและรักษาความสัมพันธ์อันดีระหว่างบริษัทกับลูกค้าให้เกิดขึ้นในระยะยาว เพื่อให้ทั้งสองฝ่ายต่างได้รับประโยชน์และมีความพึงพอใจต่อกันในที่สุด

คำอธิบายรายวิชา

สภาวะและเงื่อนไขของการเจรจาต่อรอง ทางเลือกของการเจรจาต่อรอง ความหมายของ WIN-WIN SITUATION ความสูญเสียของการเจรจาต่อรอง การยอมรับในข้อเสนอครั้งแรก การตั้งสมมุติฐาน และการใช้อำนาจในการเจรจาต่อรอง การยินยอมให้โดยไม่มีข้อแม้ จุดยืนและหลักการ การเตรียมการเพื่อการเจรจาต่อรอง การยื่นข้อเสนอและรับข้อเสนอ

0923720806

การบริการและการจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า

(4 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้เรียนรู้โลกธุรกิจทุกวันนี้ คุณภาพ และเทคโนโลยีของสินค้า แทบจะไม่มีช่องว่างให้ใช้เป็นกลยุทธ์ เพื่อเอาชนะคู่แข่งในระยะยาวได้ การบริการลูกค้าซึ่งเป็นกลยุทธ์สำคัญในการดึงดูดและเอาใจลูกค้าให้เกิดการบริโภคแบบซ้ำซ้ำ บอกต่อ ขยายเพิ่ม และภักดีในตราองค์การ (Brand Loyalty) ทางบริษัทตระหนักแล้วว่าถ้าไม่มีลูกค้า ก็ไม่มีธุรกิจ

คำอธิบายรายวิชา

ธรรมชาติของงานบริการ กับธรรมชาติของลูกค้า กระบวนการปฏิบัติการมืออาชีพ (เตรียมตัว – ติดต่อสื่อสาร – ติดตาม) แนวคิดใหม่ : ลูกค้าไม่ใช่พระเจ้า แต่เป็นแขกคนสำคัญ (Be My Guest) ขั้นตอนการให้บริการที่สร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้า เทคนิคการจัดการกับอารมณ์โกรธ และข้อร้องเรียนของลูกค้าอย่างมืออาชีพ เทคนิคการสร้างความสุขให้ลูกค้าไม่คาดหวังในบริการจนสูงเกินความสามารถ การปรับปรุงคุณภาพบริการลูกค้า (Improving Service Quality) ระบบบริหารกระบวนการจัดการในการเรียกร้องจากลูกค้าแต่ละลักษณะ การ Coaching ในแต่ละสถานการณ์ที่ยุ่งยาก การสร้าง Service Champion ให้เกิดขึ้น การวางมาตรฐานการบริการลูกค้า (Customer Service Standard) จำลองสถานการณ์ให้บริการลูกค้า

0923720807 กลยุทธ์การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้เรียนรู้ว่าในการแข่งขันของการบริการจะเต็มไปด้วยวิธีการอันหลากหลาย แต่ที่สุดของกลยุทธ์แล้ว “ลูกค้า” ก็ยังเป็นปัจจัยชี้ขาดการแพ้-ชนะ อยู่ นั่นเอง การสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้าจึงเป็นสิ่งที่ไม่อาจมองข้ามได้ ทางบริษัทจึงจัดการอบรมพนักงานเพื่อให้สามารถมัดใจลูกค้าให้ใช้บริการของบริษัทต่อไป

คำอธิบายรายวิชา

การหาข้อมูลของลูกค้า การเข้าถึงความต้องการของลูกค้า ความรับผิดชอบและการตรงต่อเวลา การเอาใจใส่และติดตามผลงาน

0923720808 การพัฒนาศักยภาพของผู้ให้บริการ (0 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกพัฒนาคุณภาพบริการ การพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีของผู้ให้บริการให้สอดคล้องกับหลักบริการที่ดี

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพของผู้ให้บริการ การพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีของผู้ให้บริการให้สอดคล้องกับหลักบริการที่ดี

ผู้จัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1.นางอุมารัตน์ อินทราเวช | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ |
| 2.นายณที ราชฉวาง | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ |
| 3.นายปฏิภาณ เลิศสุวานนท์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ |
| 4.นายธวัชชัย เลขสัมฤทธิ์ | หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาระบบควบคุมการทำงานของคนต่างด้าว |
| 5.นางจงกล สุวรรณานนท์ | นักวิชาการแรงงานชำนาญการ |
| 6.นางสาวเกศสุรางค์ แสงสว่าง | นักวิชาการแรงงานชำนาญการ |
| 7.นายอิโต อิโรชิ | บริษัท ซูมิโตโม มิตซู ออโต้ ลิสซิ่ง แอนด์ เซอร์วิส จำกัด |
| 8.นางสาว ศรีนวล ปานเจริญ | บริษัท ซูมิโตโม มิตซู ออโต้ ลิสซิ่ง แอนด์ เซอร์วิส จำกัด |
| 9.นางสาว ขรจิต ปานศรีนวล | บริษัท ซูมิโตโม มิตซู ออโต้ ลิสซิ่ง แอนด์ เซอร์วิส จำกัด |
| 10.นายธงชัย จิตต์หาญ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ |
| 11.นายเดช พึ่งขยาย | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ |

ผู้เห็นชอบหลักสูตร



(นายสันโดษ เต็มแสงเลิศ)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

1 ก.ย. 53

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายประพันธ์ มนทการดิวงศ์)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย
(รหัสหลักสูตร 0920017240101)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและมีความพร้อมทั้งด้านร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย และสามารถปฏิบัติงานได้ ดังนี้

- 1.1 มีความรู้ ความเข้าใจถึงบทบาทหน้าที่ของเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย
- 1.2 มีทักษะที่จำเป็นต่องานด้านการรักษาความปลอดภัย
- 1.3 สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและปฏิบัติที่สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 80 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีอายุ 20 – 35 ปี
- 3.2 จบการศึกษาภาคบังคับเป็นอย่างน้อย
- 3.3 เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง
- 3.4 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย

ชื่อย่อ : วพร. เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมิน และมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกตามหลักสูตรที่กำหนดจะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922420101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัย	3	-
0922420102	บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย	6	-
0922420103	กฎหมายเบื้องต้น	6	-
0922420104	การบรรเทาสาธารณภัย	9	3
0922420105	การจราจร	3	3
0922420106	วิชาการทหาร	6	12
0922420107	การพัฒนาบุคลิกภาพ	3	-
0922420108	การพัฒนาทักษะการสื่อสาร	6	-
		42	18
		60	

6. เนื้อหาวิชา

- 0922420101 **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัย** (3:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยเบื้องต้น
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับขอบเขตของการรักษาความปลอดภัยมาตรการและการป้องกันในการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับบุคคล เอกสาร สถานที่ การสื่อสาร และทรัพย์สิน
- 0922420102 **บทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบของเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย** (6:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบของเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบของเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยในด้านการดูแลรักษาป้องกันอันตรายแก่บุคคล เอกสาร สถานที่ การสื่อสารและทรัพย์สิน การปฏิบัติตามระเบียบวินัยในการเป็นพนักงานรักษาความปลอดภัย
- 0922420103 **กฎหมายเบื้องต้น** (6:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายเบื้องต้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับความผิดเกี่ยวกับทรัพย์สิน กฎหมายอาญา กฎหมายแพ่งและกฎหมายพาณิชย์เบื้องต้น หลักการสอบสวนเบื้องต้น การหาพยานหลักฐาน การจับกุมและการตรวจค้น

0922420104 การบรรเทาสาธารณภัย (9:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับอุปกรณ์การบรรเทาสาธารณภัยและวิธีการใช้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับอุบัติเหตุภัยประเภทต่างๆ ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์การบรรเทา สาธารณภัย และวิธีการใช้

ฝึกปฏิบัติการป้องกันการก่อวินาศกรรม การหลบภัย การช่วยผู้ประสบภัยและการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0922420105 การจราจร (3:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับกฎจราจร สัญญาณและเครื่องหมายจราจร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับกฎหมายจราจร สัญญาณและเครื่องหมายจราจร การควบคุมการจราจร โดยการให้สัญญาณ การใช้เครื่องหมาย การจัดระเบียบการจราจร และเทคนิคการบันทึกรายงาน และลงเวลาการเข้า – ออกของรถ

ฝึกปฏิบัติการบันทึกรายงานและการลงเวลาการเข้า – ออกของรถ

0922420106 วิชาการทหาร (6:12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการฝึก การบริหาร และการสร้างวินัยขั้นพื้นฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการฝึก การบริหาร การสร้างวินัยขั้นพื้นฐาน การสังเกตบุคคล

ฝึกทหารราบบุคคลท่ามือเปล่าและท่าอาวุธ การต่อสู้กับฝ่ายตรงข้าม วิธีการจับกุมคนร้ายให้ถูกวิธี อันตรายและแนวทางการป้องกันตัว

0922420107 การพัฒนาบุคลิกภาพ (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพและทักษะการเป็นเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยแก่บุคคล เอกสาร สถานที่ การสื่อสารและทรัพย์สิน

0922420108 การพัฒนาทักษะการสื่อสาร

(6:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเทคนิคในการสื่อสารข้อความ การใช้อุปกรณ์ในการติดต่อสื่อสาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับเทคนิคในการสื่อสารข้อความ การใช้อุปกรณ์ในการติดต่อสื่อสาร ได้แก่ โทรศัพท์หรือวิทยุ เทคนิคการจดบันทึกข้อความ การเขียนรายงานผลการปฏิบัติงาน เทคนิคการประชุมเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน

**หลักสูตรการฝึกยกระดับ
พนักงานทำความสะอาด (CLEANER)
(รหัสหลักสูตร 0920017320501)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการปฏิบัติงานในหน้าที่พนักงานทำความสะอาด
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการใช้ และบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ เคมีภัณฑ์ในงานทำความสะอาด
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประสานงานกับแผนกอื่นๆในโรงแรม
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือพัฒนางานด้านงานทำความสะอาดให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.3 ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงาน ที่เคยทำงานมาแล้ว
- 3.4 มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานทำความสะอาด

ชื่อย่อ : วพร. สาขา พนักงานทำความสะอาด

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา พนักงานทำความสะอาด

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923220801	ความปลอดภัยในการทำงาน	2	-
0923220802	มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน	2	-
0923220803	การสร้างจิตสำนึกในงานบริการ	2	-
0923220804	บทบาทหน้าที่ของพนักงานทำความสะอาด	2	-
0923220805	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด	1	1
0923220806	การทำความสะอาด	2	5
0923229901	การวัดและประเมินผล	1	6
		12	6
		18	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0923220801 **ความปลอดภัยในการทำงาน** (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับกฎระเบียบ วินัย ข้อบังคับ หลักความปลอดภัยและวิธีการ
 ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการเตรียมความพร้อมด้านสุขภาพร่างกายและจิตใจ วิธีการระมัดระวังการ
 ใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน และวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- 0923220802 **มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน** (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมาย แนวคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษย์สัมพันธ์
 ความหมายของการทำงาน แรงจูงใจในการทำงาน บรรยากาศในการทำงานและวิธีการพัฒนาความสัมพันธ์
 ของกลุ่มงาน
- 0923220803 **การสร้างจิตสำนึกในงานบริการ** (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการสร้างจิตสำนึกในงานบริการ
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของจิตสำนึกของการให้บริการ
 วิธีการสร้างจิตสำนึกในงานบริการ วิธีการให้บริการอย่างมีคุณภาพ เทคนิคการให้บริการ และคุณสมบัติการ
 ให้บริการที่ดี
- 0923220804 **บทบาทหน้าที่ของพนักงานทำความสะอาด** (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหน้าที่ของพนักงานทำความสะอาด
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของพนักงานทำความสะอาด จรรยาบรรณของ
 พนักงานทำความสะอาดที่ประกอบอาชีพตามบ้านพัก สำนักงานบริษัท และโรงแรม วิธีการพัฒนา
 บุคลิกภาพและการแสดงออก
- 0923220805 **เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำมาความสะอาด** (1:1)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการใช้และเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการใช้และวิธีการเก็บรักษา เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ในการทำความสะอาด วิธีการใช้และวิธีการเก็บรักษาเคมีภัณฑ์อย่างถูกต้องและปลอดภัย ฝึกปฏิบัติการใช้และการเก็บรักษา เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ในการทำความสะอาด การใช้และการเก็บรักษาเคมีภัณฑ์อย่างถูกต้องและปลอดภัย

0923220806

การทำความสะอาด

(2:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำความสะอาดตามลักษณะงานของพนักงานทำความสะอาด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการปฏิบัติงานตามลักษณะงาน และวิธีการเตรียมตัวเพื่อปฏิบัติงานตามหน้าที่ที่ได้รับผิดชอบ

ฝึกปฏิบัติการดูแลรักษาทำความสะอาดพื้นผิวอาคาร เครื่องสุขภัณฑ์ พรอมเฟอร์นิเจอร์ เครื่องเรือน และเครื่องใช้ในสำนักงานต่างๆ

0923229901

การวัดและประเมินผล

(1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว

**หลักสูตรการฝึกยกระดับ
ผู้ดูแลพนักงานทำความสะอาด
(รหัสหลักสูตร 0920017320501)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ดูแลพนักงานทำความสะอาด
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับในการวางแผนงานและแก้ไขปัญหา
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการสอนงานและบริหารงานอย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือพัฒนาผู้ดูแลพนักงานทำความสะอาดให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎี โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 14 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.3 ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงาน ที่เคยทำงานด้านธุรกิจโรงแรมและการท่องเที่ยวมาแล้ว
- 3.4 มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ผู้ดูแลพนักงานทำความสะอาด

ชื่อย่อ : วพร. สาขา ผู้ดูแลพนักงานทำความสะอาด

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา ผู้ดูแลพนักงานทำความสะอาด

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923220701	บทบาทหน้าที่ผู้ดูแลพนักงานทำความสะอาด	2	-
0923220702	มนุษยสัมพันธ์และการเป็นผู้นำที่ดี	2	-
0923220703	การวางแผนงาน	3	-
0923220704	การแก้ปัญหาและการตัดสินใจ	2	-
0923220705	เทคนิคการสอนงาน	2	-
0923220706	การจัดการโดยมีส่วนร่วม	2	-
0923229901	การวัดและประเมินผล	1	-
		14	-
		14	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0923220701** บทบาทหน้าที่ผู้ดูแลพนักงานทำความสะอาด (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับบทบาทหน้าที่และจรรยาบรรณของผู้ดูแลพนักงานทำความสะอาด
- คำอธิบายรายวิชา**
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ผู้ดูแลพนักงานทำความสะอาด จรรยาบรรณของผู้ดูแลพนักงานทำความสะอาดที่ประกอบอาชีพตามบ้านพัก สำนักงานบริษัท และโรงแรม วิธีการพัฒนาบุคลิกภาพและการแสดงออก
- 0923220702** มนุษยสัมพันธ์และการเป็นผู้นำที่ดี (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมนุษยสัมพันธ์เพื่อการเป็นผู้นำที่ดี
- คำอธิบายรายวิชา**
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมาย แนวคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษยสัมพันธ์ เทคนิคการสร้างเพื่อนและการรักษาสัมพันธภาพ บรรยากาศในการทำงานและการพัฒนาความสัมพันธ์ของกลุ่มงาน รูปแบบของผู้นำ การเป็นผู้นำอย่างไรให้มีประสิทธิภาพ
- 0923220703** การวางแผนงาน (3:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการวางแผนการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายของแผนงานและระดับของการวางแผนการปฏิบัติงาน ประโยชน์ของแผนงาน ประเภทของแผนงาน กระบวนการวางแผนงาน ลักษณะของแผนงานที่ดี วิธีการกำหนดจุดตรวจสอบ วิธีการปรับแผนงาน และวิธีการทำ SWOT ANALYSIS

0923220704

การแก้ปัญหาและการตัดสินใจ

(2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการแก้ปัญหาและการตัดสินใจที่มีหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของการแก้ปัญหาและการตัดสินใจที่มีหลักการ ขั้นตอนของการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ วิธีการวิเคราะห์สถานการณ์ วิธีการวิเคราะห์ปัญหา วิธีการวางแผนเพื่อการตัดสินใจ วิธีการดำเนินการ และวิธีการประเมินผล

0923220705

เทคนิคการสอนงาน

(2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการดำเนินการสอนงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของการสอนงาน ขั้นตอนการสอนงาน เทคนิคการดำเนินการสอนงาน วิธีการสอนงานด้วยการสนทนาตัวต่อตัว กฎแห่งความสำเร็จสำหรับขจัดงานที่ไร้ประสิทธิภาพของลูกน้อง

0923220706

การจัดการโดยมีส่วนร่วม

(2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดการโดยมีส่วนร่วม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมของมนุษย์ เทคนิคการกระตุ้นและจูงใจลูกน้อง ความจำเป็นในการจัดองค์กร วิธีการวางแผนและวิธีการบริหารเวลา มาตรฐานการทำงาน วิธีการปรับปรุงการปฏิบัติงาน วิธีการให้คำปรึกษาแนะนำ และวิธีการเสนอความคิดเห็นอย่างสร้างสรรค์

0923229901

การวัดและประเมินผล

(1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของ

หลักสูตรแล้ว

หลักสูตรการฝึกยกระดับ
หลักสูตร ผู้ช่วยงานบ้านเพื่อการทำงานในประเทศ
(Assistant Housekeeper)
(รหัสหลักสูตร 0920017410701)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความรับผิดชอบในการทำทำความสะอาดบ้านพัก เครื่องเรือน เครื่องใช้ ซักรีดเสื้อผ้า ประกอบอาหารและบริการอาหาร และทำงานอื่น ๆ ตามข้อกำหนดของผู้ว่าจ้าง
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถทำงานตามบาร์พักอาศัยของผู้ว่าจ้าง และจะทำงานเริ่มตั้งแต่ เช้าจนเย็นหรือค่าบางครั้งอาจต้องพบปะกับบุคคลภายนอก หรือแขกที่มาเยี่ยม

2. ระยะเวลาการฝึก :

- 2.1 ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในสถาบันฝึกวิชาการโรงแรมเป็นเวลา 10 วัน (70 ชั่วโมง)

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 มีอายุระหว่าง 18 – 35 ปี
- 3.2 มีความประพฤติดี
- 3.3 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก
- 3.4 สามารถเข้ารับการฝึกตลอดหลักสูตร
- 3.5 ต้องผ่านการคัดเลือกและสัมภาษณ์จากนายจ้าง

4. วุฒิบัตร : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ผู้ช่วยงานบ้านเพื่อการทำงานในประเทศ

: วพร. สาขา ผู้ช่วยงานบ้านเพื่อการทำงานในประเทศ

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา ผู้ช่วยงานบ้านเพื่อการทำงานในประเทศ

5.หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0924120701	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานผู้ช่วยงานบ้าน	3	-
0924120702	อนามัยส่วนบุคคลและสภาพแวดล้อม	4	-
0924120703	การดูแลและทำความสะอาดบ้าน	8	20
0924120704	การซักกรีดเสื้อผ้า	4	10
0924120705	การเตรียมและปรุงอาหาร	6	15
รวม		25	45
		70	

หมายเหตุ การประเมินผลการฝึกอบรมให้ประเมินผลในหัวข้อแต่ละวิชา

6. เนื้อหาวิชา :

0924120701

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานผู้ช่วยงานบ้าน

(3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานผู้ช่วยงานบ้าน

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การปรับตัวให้เข้ากับสังคมและวัฒนธรรมของนายจ้าง การรับโทรศัพท์ ทักทายการพูดกับแขกผู้มาเยือน การพัฒนาบุคลิกภาพและการแสดงออก การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการ และช่วยเหลือผู้อื่นมีความซื่อสัตย์ ขยัน อดทน และกระตือรือร้นในการทำงาน ตลอดจนมีความรับผิดชอบ ในหน้าที่ของตนเองเป็นอย่างดี

0924120702

อนามัยส่วนบุคคลและสภาพแวดล้อม

(43:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอนามัยส่วนบุคคลและสภาพแวดล้อม

คำอธิบายรายวิชา

วัตถุประสงค์หัวข้อวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับการดูแลอนามัยส่วนบุคคล การทำความสะอาดร่างกาย ปากฟัน การบำรุงรักษาสุขภาพให้แข็งแรง การป้องกันโรค การทำความสะอาดเสื้อผ้า ที่อยู่อาศัย การจัดการสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ

0924120703

การดูแลและทำความสะอาดบ้าน

(8:20)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการดูแลและทำความสะอาดบ้าน

คำอธิบายรายวิชา

วัตถุประสงค์หัวข้อวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ในเรื่องการทำความสะอาดเครื่องเรือน เครื่องใช้ภายในบ้าน การใช้เครื่องดูดฝุ่นในการทำความสะอาดบ้าน การทำความสะอาดเครื่องสุขภัณฑ์ การดูแลรักษาและจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้ประเภทต่าง ๆ ความปลอดภัยในการใช้และการเก็บรักษาเคมีภัณฑ์

ปฏิบัติเกี่ยวกับอุปกรณ์ในเรื่องการทำความสะอาดเครื่องเรือน เครื่องใช้ภายในบ้าน การใช้เครื่องดูดฝุ่นในการทำความสะอาดบ้าน การทำความสะอาดเครื่องสุขภัณฑ์ การดูแลรักษาและจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้ประเภทต่าง ๆ ความปลอดภัยในการใช้และการเก็บรักษาเคมีภัณฑ์

0924120704

การชักรีดเสื้อผ้า

(4:10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการชักรีดเสื้อผ้า

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องใช้ในการชักรีดเสื้อผ้า การใช้เครื่องชักผ้า เทคนิคการชักรีดเสื้อผ้าประเภทต่าง ๆ การดูแลรักษาและจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ในการชักรีด ความปลอดภัยในการใช้และเก็บรักษาผงชักฟอกและเคมีภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ปฏิบัติเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องใช้ในการชักรีดเสื้อผ้า การใช้เครื่องชักผ้า เทคนิคการชักรีดเสื้อผ้าประเภทต่าง ๆ การดูแลรักษาและจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ในการชักรีด ความปลอดภัยในการใช้และเก็บรักษาผงชักฟอกและเคมีภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

0924120705

การเตรียมและปรุงอาหาร

(6:15)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเตรียมและปรุงอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร วิธีการใช้ ชนิดของอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ในการปรุงอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอาหาร การเลือกซื้ออาหาร เทคนิคการประกอบอาหารพื้นฐาน การจัดภาชนะที่ใส่ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการ การล้างทำความสะอาดและจัดเก็บรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว

ปฏิบัติเกี่ยวกับอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร วิธีการใช้ ชนิดของอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ในการปรุงอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอาหาร การเลือกซื้ออาหาร เทคนิคการประกอบอาหารพื้นฐาน การจัดภาชนะที่ใส่ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการ การล้างทำความสะอาดและจัดเก็บรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว

หลักสูตรการฝึกยกระดับ
หลักสูตร ผู้ช่วยงานบ้านเพื่อการทำงานต่างประเทศ
Assistant Housekeeper (For Overseas Jobs)
(รหัสหลักสูตร 0920017410801)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ความสามารถในการดูแลและทำความสะอาดบ้าน เครื่องเรือน เครื่องใช้ในบ้าน
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ความสามารถในการซักผ้า
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ความสามารถในการประกอบอาหารและบริการอาหาร

2. ระยะเวลาการฝึก :

2.1 ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และสถาบันฝึกวิชาการโรงแรม เป็นเวลา 70 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3)
- 3.2 อายุระหว่าง 20 – 35 ปี เพศหญิง
- 3.3 มีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพงานบ้านหรืออาชีพที่เกี่ยวข้องมาก่อน
- 3.4 มีสภาพร่างกายแข็งแรงไม่เป็นอุปสรรคต่อการประกอบอาชีพ
- 3.5 ต้องผ่านการทดสอบศักยภาพพื้นฐานและสัมภาษณ์

4. วุฒิบัตร : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ผู้ช่วยงานบ้านเพื่อการทำงานต่างประเทศ

: วพร. สาขา ผู้ช่วยงานบ้านเพื่อการทำงานในประเทศ

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา ผู้ช่วยงานบ้านเพื่อการทำงานต่างประเทศ

5.หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0924120801	ระเบียบ ข้อบังคับ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	3	-
0924120802	การปฏิบัติตนในอาชีพผู้ช่วยงานบ้าน	3	-
0924120803	อนามัยส่วนบุคคลและสภาพแวดล้อม	2	-
0924120804	การปฐมพยาบาลเบื้องต้น	3	3
0924120805	การดูแลทำความสะอาดบ้าน	4	8
0924120806	การซักกรีดเสื้อผ้า	2	4
0924120807	การเตรียมปรุงอาหาร	6	12
0924120808	การดูแลเด็กเล็ก	6	12
0924129901	การวัดผลและประเมินผล	2	-
รวม		31	39
		70	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0924120801 ระเบียบ ข้อบังคับ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง (3:0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระเบียบ ข้อบังคับ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
 คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้การเกี่ยวกับกฎหมายด้านคุ้มครองแรงงาน กฎหมายว่าด้วยแรงงานสัมพันธ์
 กฎหมายการประกันสังคม สัญญาจ้างและการบอกเลิกจ้าง ระเบียบและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน
 เฉพาะประเทศที่ต้องการแรงงานไทย
- 0924120802 การปฏิบัติตนในอาชีพผู้ช่วยงานบ้าน (3:0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติตนในอาชีพผู้ช่วยงานบ้าน
 คำอธิบายรายวิชา
 วัตถุประสงค์หัวข้อวิชา
 เรียนรู้การปรับตัวให้เข้ากับสังคมและวัฒนธรรมของนายจ้าง การพัฒนาบุคลิกภาพ
 และการแสดงออก การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการและช่วยเหลือผู้อื่น ความรับผิดชอบในหน้าที่
 จรรยาบรรณในอาชีพผู้ช่วยงานบ้าน เทคนิคการป้องกันตนเองจากการถูกนายจ้างข่มเหงรังแก
- 0924120803 อนามัยส่วนบุคคลและสภาพแวดล้อม (2:0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอนามัยส่วนบุคคลและ
 สภาพแวดล้อม
 คำอธิบายรายวิชา
 วัตถุประสงค์หัวข้อวิชา
 เรียนรู้เกี่ยวกับการดูแลอนามัยส่วนบุคคล การทำความสะอาดร่างกาย ปาก ฟัน
 การบำรุงรักษาสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง การป้องกันโรค การทำความสะอาดเสื้อผ้า ที่อยู่อาศัย การจัดการ
 สภาพแวดล้อมที่อยู่อาศัยให้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ
- 0924120804 การปฐมพยาบาลเบื้องต้น (3:3)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้วิธีการสำรวจและประเมินสภาพผู้บาดเจ็บ การสังเกตลักษณะบาดแผล การสังเกตลักษณะหายใจ การตรวจชีพจร การทดสอบการเคลื่อนไหวของแขนขา การใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ในการพยาบาลฉุกเฉิน วิธีการและขั้นตอนในการพยาบาลฉุกเฉิน การเช็ดตัวคนไข้ การพันผ้า การตกแต่งบาดแผล การห้ามเลือด การฟ่ายปอดและการกระตุ้นหัวใจ การเข้าเฝือกชั่วคราว การขนย้ายผู้บาดเจ็บ

ฝึกปฏิบัติวิธีการสำรวจและประเมินสภาพผู้บาดเจ็บ การสังเกตลักษณะบาดแผล การสังเกตลักษณะหายใจ การตรวจชีพจร การทดสอบการเคลื่อนไหวของแขนขา การใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ในการพยาบาลฉุกเฉิน วิธีการและขั้นตอนในการพยาบาลฉุกเฉิน การเช็ดตัวคนไข้ การพันผ้า การตกแต่งบาดแผล การห้ามเลือด การฟ่ายปอดและการกระตุ้นหัวใจ การเข้าเฝือกชั่วคราว การขนย้ายผู้บาดเจ็บ

0924120805

การดูแลทำความสะอาดบ้าน

(4:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการดูแลทำความสะอาดบ้าน

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำความสะอาดเครื่องเรือน เครื่องใช้ภายในบ้าน การใช้เครื่องดูดฝุ่นในการทำความสะอาดบ้าน การทำความสะอาดเครื่องสุขภัณฑ์ การดูแลรักษาและจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ประเภทต่าง ๆ ความปลอดภัยในการใช้และเก็บรักษาเคมีภัณฑ์

ฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำความสะอาดเครื่องเรือน เครื่องใช้ภายในบ้าน การใช้เครื่องดูดฝุ่นในการทำความสะอาดบ้าน การทำความสะอาดเครื่องสุขภัณฑ์ การดูแลรักษาและจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ประเภทต่าง ๆ ความปลอดภัยในการใช้และเก็บรักษาเคมีภัณฑ์

0924120806

การซักรีดเสื้อผ้า

(2:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการซักรีดเสื้อผ้า

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และผงซักฟอกในการซักผ้าด้วยมือ การใช้เครื่องซักผ้ากับผ้าประเภทต่าง ๆ เทคนิคการรีดเสื้อผ้าประเภทต่าง ๆ การดูแลรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการซักรีดเสื้อผ้า ความปลอดภัยในการใช้และเก็บรักษาผงซักฟอกและเคมีภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และผงซักฟอกในการซักผ้าด้วยมือ การใช้เครื่องซักผ้ากับผ้าประเภทต่าง ๆ เทคนิคการรีดเสื้อผ้าประเภทต่าง ๆ การดูแลรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการซักรีดเสื้อผ้า ความปลอดภัยในการใช้และเก็บรักษาผงซักฟอกและเคมีภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

0924120807

การเตรียมปรุงอาหาร

(6:12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเตรียมปรุงอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ ในการปรุงอาหาร วิธีการใช้ ชนิดของอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าในการปรุงอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอาหาร การเลือกซื้ออาหาร เทคนิคการปรุงอาหารพื้นฐานประเภท ทอด ลวก ผัดผัด และตุ๋นน้ำซุบ การจัดภาชนะสำหรับใส่ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การล้างทำความสะอาดและจัดเก็บรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว

ฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ ในการปรุงอาหาร วิธีการใช้ ชนิดของอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าในการปรุงอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอาหาร การเลือกซื้ออาหาร เทคนิคการปรุงอาหารพื้นฐานประเภท ทอด ลวก ผัดผัด และตุ๋นน้ำซุบ การจัดภาชนะสำหรับใส่ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การล้างทำความสะอาดและจัดเก็บรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว

0924120808

การดูแลเด็กเล็ก

(6:12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการดูแลเด็กเล็ก

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้งานพื้นฐานการดูแลเด็กเล็กในเรื่องการดูแลทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับเด็ก การอุ้มเด็กในท่าต่าง ๆ การอาบน้ำทำความสะอาดร่างกายและการสระผม ดูแลการจัดที่นอนและการหลับนอนของเด็ก การฝึกสุขนิสัยการกินนม กินอาหาร การขับถ่าย การนอนของเด็ก และการป้องกันอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นในเด็กอายุต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติงานพื้นฐานการดูแลเด็กเล็กในเรื่องการดูแลทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับเด็ก การอุ้มเด็กในท่าต่าง ๆ การอาบน้ำทำความสะอาดร่างกายและการสระผม ดูแลการจัดที่นอนและการหลับนอนของเด็ก การฝึกสุขนิสัยการกินนม กินอาหาร การขับถ่าย การนอนของเด็ก และการป้องกันอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นในเด็กอายุต่าง ๆ

0924129901

การวัดและประเมินผล

(2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

วัดผลความรู้ของผู้รับการฝึก โดยวิธีการทำแบบทดสอบ ตอบคำถาม และสังเกตจากการทำกิจกรรมในภาคปฏิบัติ

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา ผู้ช่วยงานบ้านฮ่องกง 100 ชั่วโมง
(รหัสหลักสูตร 9020037410501)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. ความเป็นของหลักสูตร

กรมการจัดหางานได้จัดประชุมหารือระหว่างผู้รับอนุญาตบริษัทจัดหางานที่จัดส่งผู้ช่วยแม่บ้านฮ่องกง กงสุล(ฝ่ายแรงงาน) ณ เมืองฮ่องกง เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าว จัดส่งคนหางานตำแหน่งผู้ช่วยแม่บ้านฮ่องกง และขอความร่วมมือกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กำหนดหลักสูตรสำหรับคนหางานที่จะไปทำงานเป็นผู้ช่วยแม่บ้านในฮ่องกง เพื่อฝึกอบรมให้กลุ่มแรงงานที่สนใจต่อไป

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะพื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการดูแล ทำความสะอาดบ้าน เครื่องเรือน เครื่องใช้ภายในบ้าน

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะพื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการซักกรีดเสื้อผ้า

2.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะพื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการประกอบอาหารและบริการอาหาร

2.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะพื้นฐานในการพูดการฟัง และการอ่านภาษาจีนกวางตุ้ง ที่ถูกต้องได้

2.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะพื้นฐานและทักษะในการใช้คำศัพท์ประโยค และสำนวนภาษาจีนกวางตุ้ง มีความเชื่อมั่นในการนำภาษาจีนกวางตุ้งไปใช้ในการปฏิบัติงานได้

3. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงแสน หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดกรุงเทพมหานคร เป็นเวลา 100 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

4.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป 25 ปี - 45 ปี

4.2 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3)

4.3 มีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพงานบ้านหรืออาชีพที่เกี่ยวข้องมาก่อน

4.4 มีสภาพร่างกายแข็งแรงไม่เป็นอุปสรรคต่อการประกอบอาชีพ

5. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาผู้ช่วยงานบ้านฮ่องกง 100 ชั่วโมง

ชื่อย่อ : วพร.ผู้ช่วยงานบ้านฮ่องกง 100 ชั่วโมง

ผู้เข้ารับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการประเมินผล โดยมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร.ผู้ช่วยงานบ้านฮ่องกง

6. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	หมวดความรู้ด้านภาษาจีนวางตั้งในชีวิตประจำวันขั้นพื้นฐาน		
0924129801	- พยัญชนะและการผสมพยัญชนะ	1	2
0924129802	- การทักทาย การแนะนำตนเอง และการแนะนำให้รู้จักผู้อื่น	1	2
0924129803	- การบอกชื่อ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ การสอบถามรายละเอียดเกี่ยวกับผู้อื่น	1	2
0924129804	- การนับตัวเลข การบอกเวลา วัน เดือน ปี	1	2
0924129805	- คำศัพท์เกี่ยวกับงานบ้าน	1	2
0924129806	- การถามทางและการบอกทิศทาง	1	2
0924129807	- การถามความต้องการ การขอความช่วยเหลือ การกล่าวขอโทษ และการขอบคุณ	1	2
0924129808	- การซื้อของ	1	2
0924129809	- การเจ็บป่วย	1	2
0924129810	- การสั่งงาน การรับคำสั่ง การตั้งคำถาม และตอบคำถามเกี่ยวกับหน้าที่การงาน	1	2
	หมวดความรู้เฉพาะด้าน		
0924120101	- ระเบียบ ข้อบังคับ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	3	0
0924120102	- การปฏิบัติตนในอาชีพผู้ช่วยงานบ้าน	3	0
0924120103	- อนามัยส่วนบุคคล	2	0
0924120104	- การปฐมพยาบาลเบื้องต้น	3	3
0924120105	- การดูแลทำความสะอาดบ้าน	4	8
0924120106	- การซักรีดเสื้อผ้า	3	5
0924120107	- การเตรียมและปรุงอาหาร	4	8
0924120108	- การดูแลเด็ก	4	8
0924120109	- การดูแลผู้สูงอายุ	4	8
รวม		40	60
		100	

หมายเหตุ: การจัดและประเมินผลให้ดำเนินการในทุกหัวข้อวิชา

7. เนื้อหาวิชา

หมวดความรู้ด้านภาษาจีนกวางตุ้งในชีวิตประจำวันขั้นพื้นฐาน

0924129801 พยัญชนะและการผสมพยัญชนะ (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้พยัญชนะ และการผสมพยัญชนะภาษาจีนกวางตุ้ง และการออกเสียงได้

คำอธิบายวิชา

ศึกษาพยัญชนะ สระ ภาษาจีนกวางตุ้ง ที่ออกเสียงตรงกับภาษาไทย ฝึกการผสมพยัญชนะฝึกการออกเสียง คำ สำนวน และประโยค

0924129802 การทักทาย การแนะนำตนเอง และการแนะนำให้รู้จักผู้อื่น (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้การทักทาย การแนะนำตนเองและการแนะนำให้รู้จักผู้อื่น อย่างเป็นทางการและไม่ทางการได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำศัพท์ และฝึกการใช้สำนวนพื้นฐานเกี่ยวกับการทักทาย การแนะนำตนเองและการแนะนำให้รู้จักผู้อื่น อย่างเป็นทางการและไม่ทางการ

0924129803 การบอกชื่อ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ การสอบถามรายละเอียดเกี่ยวกับผู้อื่น(1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้จักการบอกชื่อ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์และรู้จักถามรายละเอียดเกี่ยวกับผู้อื่นได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำศัพท์และสำนวนพื้นฐานเกี่ยวกับการบอกชื่อ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์และการถามรายละเอียดเกี่ยวกับผู้อื่น

0924129804 การนับตัวเลข การบอกเวลา วัน เดือน ปี (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้คำศัพท์ สำนวนพื้นฐานเกี่ยวกับ ตัวเลข เวลา วัน เดือน ปี ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำศัพท์ ตัวเลข เวลา วัน เดือน ปี และฝึกสำนวนเกี่ยวกับการถามเวลา การบอกเวลาและวัน เดือน ปี

0924129805 คำศัพท์เกี่ยวกับงานบ้าน (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้คำศัพท์ สำนวนพื้นฐานเกี่ยวกับงานบ้านได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำศัพท์ และฝึกสำนวนพื้นฐานเกี่ยวกับงานบ้าน เช่น งานทำความสะอาด งานซักล้าง งานปรุงอาหาร และงานดูแลเด็กและผู้สูงอายุ

0924129806 การถามทางและการบอกทิศทาง (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้คำศัพท์ สำนวนพื้นฐานเกี่ยวกับการถามทางและทิศทางได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำศัพท์ และฝึกสำนวนพื้นฐานเกี่ยวกับการถามทางและทิศทางตลอดจนถามและบอกที่ตั้งของสถานที่

0924129807 การถามความต้องการ การขอความช่วยเหลือ การกล่าวขอโทษ และการขอบคุณ (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้คำศัพท์ สำนวนเพื่อถามความต้องการของผู้อื่น การขอความช่วยเหลือ การขอโทษ การขอบคุณได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำศัพท์ และฝึกสำนวนเกี่ยวกับความต้องการ การขอความช่วยเหลือ การขอโทษ และการขอบคุณ

0924129808 การซื้อของ (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้คำศัพท์เกี่ยวกับเครื่องใช้ที่จำเป็นในชีวิตประจำวัน เพื่อสามารถซื้อของได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับสิ่งของเครื่องใช้ที่จำเป็นในชีวิตประจำวัน และฝึกสำนวนเกี่ยวกับการถามราคาสินค้าได้

0924129809 การเจ็บป่วย (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก สามารถอธิบายเกี่ยวกับอาการเจ็บป่วยในชีวิตประจำวันได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำศัพท์ สำนวนเกี่ยวกับความเจ็บป่วย อาการต่าง ๆ และฝึกสำนวนเกี่ยวกับการบอกอาการเจ็บป่วย

0924129810 การสั่งงาน การรับคำสั่ง การตั้งคำถาม และตอบคำถามเกี่ยวกับหน้าที่การงาน (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก สามารถบอกคำสั่งต่าง ๆ เกี่ยวกับการทำงาน ตลอดจนสามารถตั้งคำถามและตอบคำถามเกี่ยวกับหน้าที่การงานได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำศัพท์และฝึกสำนวนต่าง ๆ เกี่ยวกับคำสั่ง การชี้แนะ การมอบหมาย หน้าที่การงาน การรับคำสั่งต่าง ๆ การตั้งคำถาม การตอบคำถามเกี่ยวกับหน้าที่การงาน

หมวดความรู้เฉพาะด้าน

0924120101 ระเบียบ ข้อบังคับ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก สามารถเรียนรู้เกี่ยวกับ ระเบียบ ข้อบังคับ กฎหมายที่เกี่ยวข้องสำหรับผู้ที่จะไปทำงานได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายด้านคุ้มครองแรงงาน กฎหมายว่าด้วยแรงงานสัมพันธ์ กฎหมายการประกันสังคม สัญญาจ้างและการบอกเลิกจ้าง ระเบียบและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของประเทศฮ่องกง

0924120102 การปฏิบัติตนในอาชีพผู้ช่วยงานบ้าน (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้วิธีการปฏิบัติในอาชีพผู้ช่วยงานบ้านได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการปรับตัวให้เข้ากับสังคมและวัฒนธรรมของนายจ้าง การพัฒนาบุคลิกภาพและการแสดงออก การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการ และช่วยเหลือผู้อื่น ความรับผิดชอบในหน้าที่ จรรยาบรรณในอาชีพผู้ช่วยงานบ้าน เทคนิคการป้องกันตนเองจากการถูกนายจ้างข่มเหงรังแก

0924120103 อนามัยส่วนบุคคล (2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้เกี่ยวกับการดูแลอนามัยส่วนบุคคลได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการดูแลอนามัยส่วนบุคคล การทำความสะอาดร่างกาย ปาก ฟัน การบำรุงรักษาสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง การป้องกันโรค การทำความสะอาดเสื้อผ้า ที่อยู่อาศัย การจัดการสภาพแวดล้อมที่อยู่อาศัยให้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ

0924120104 การปฐมพยาบาลเบื้องต้น (3:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้วิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติ วิธีการสำรวจและประเมินสภาพผู้บาดเจ็บ การสังเกต ลักษณะบาดแผล ลักษณะของการหายใจ การตรวจชีพจร การทดสอบการเคลื่อนไหวของ แขนขา การใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการพยาบาลฉุกเฉิน วิธีการและขั้นตอนในการพยาบาล ฉุกเฉิน การเช็ดตัวคนไข้ การพันผ้า การตกแต่งบาดแผล การห้ามเลือด การขยายปอดและ การกระตุ้นหัวใจ การเข้าเฝือกชั่วคราว การขนย้ายผู้บาดเจ็บ

0924120105 การดูแลทำความสะอาดบ้าน (4:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้เกี่ยวกับการดูแลทำความสะอาดบ้านได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติ การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำความสะอาดเครื่องเรือน เครื่องใช้ภายในบ้าน การใช้เครื่องดูดฝุ่นในการทำความสะอาดบ้าน การทำความสะอาดเครื่อง สุภัณฑ์ การดูแลรักษาและการจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ประเภทต่าง ๆ ความ ปลอดภัยในการใช้และเก็บรักษาเคมีภัณฑ์

0924120106 การซักยัดเสื้อผ้า (3:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้เกี่ยวกับการซักยัดเสื้อผ้าได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติ การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และผงซักฟอกในการ ซักยัดด้วยมือ การใช้เครื่องซักผ้ากับเสื้อผ้าประเภทต่าง ๆ เทคนิคการยัดเสื้อผ้าประเภทต่าง ๆ การดูแลรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการซักยัดเสื้อผ้า ความปลอดภัยในการ ใช้และเก็บรักษาผงซักฟอกและเคมีภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

0924120107 การเตรียมและปรุงอาหาร (4:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้เกี่ยวกับการเตรียมและปรุงอาหารได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร วิธีการใช้ ชนิดของ อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการปรุงอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอาหารการเลือกซื้ออาหาร เทคนิคการปรุง อาหารพื้นฐานประเภท ทอด ลวก ผัดผัดและตุ๋นน้ำซุพ การจัดภาชนะสำหรับใส่ การจัดโต๊ะ อาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การล้างทำความสะอาดและจัดเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องใช้ในครัว

0924120108 การดูแลเด็ก (4:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการดูแลเด็กได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติงานพื้นฐานการดูแลเด็กและในเรื่องการดูแลทำความสะอาด อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับเด็ก การอุ้มเด็กในท่าต่าง ๆ การอาบน้ำทำความสะอาดร่างกาย และสระผมดูแลการจัดที่นอนและการหลับนอนของเด็ก การฝึกสุขนิสัยการกินนม กินอาหาร การขับถ่าย การนอนของเด็ก และการป้องกันอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้น

0924120109 การดูแลผู้สูงอายุ (4:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการดูแลผู้สูงอายุได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติงานพื้นฐานการดูแลผู้สูงอายุในเรื่องส่งเสริมสุขภาพกายและจิตใจ การรับประทานอาหารที่ถูกหลักโภชนาการ การพักผ่อน การนอนหลับ การออกกำลังกายให้เหมาะสมกับวัย การทำความสะอาดร่างกาย อุปกรณ์ เครื่องใช้และการป้องกันอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้น

ผู้จัดทำหลักสูตร

นายมนต์ชัย สรพิพัฒน์เจริญ

ที่ปรึกษาด้านภาษาจีน การรถไฟแห่งประเทศไทย

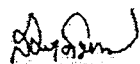
ที่ปรึกษาด้านภาษาไทย โรงเรียนช่างกลรถไฟฉนวนหิน

ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

นางสาวจิราภรณ์ ปุณณฤทธิ

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

ผู้เห็นชอบหลักสูตร



(๘๓.๖.๖๓)

(นายสันติเดช เต็มแสงเลิศ)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคนิคการสอนฝึก

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายประพันธ์ มนทการติวงศ์)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

หลักสูตรการฝึกยกระดับ
10 อันดับเมนูอาหารไทยยอดนิยมในต่างประเทศ
(รหัสหลักสูตร 0920017330901)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่ออนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาไทยในด้านอาหารไทยให้ผู้ประกอบการ
- 1.2 เพื่อให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ดำเนินการประกอบอาหารไทยซึ่งเป็นที่ยอมรับในต่างประเทศในรูปแบบและมาตรฐานเดียวกัน
- 1.3 เพื่อให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารให้ความสำคัญกับเครื่องสมุนไพรไทย และใช้ประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสมและมีมาตรฐาน

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติโดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และสถาบันฝึกวิชาการโรงแรม เป็นเวลา 12 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 พ่อครัว-แม่ครัว อาหารไทยที่ต้องการยกระดับฝีมือให้ได้มาตรฐาน
- 3.2 พ่อครัว-แม่ครัว อาหารไทยในต่างประเทศที่ต้องการยกระดับฝีมือให้ได้มาตรฐาน
- 3.3 เจ้าของกิจการอาหารไทยที่ต้องการมีความรู้และเข้าใจการทำงานด้านอาหาร
- 3.4 เยาวชน เยาวสตรี ที่มีความสนใจจะประกอบธุรกิจด้านอาหาร

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา 10 อันดับเมนูอาหารไทยยอดนิยมในต่างประเทศ

ชื่อย่อ : วพร. สาขา 10 อันดับเมนูอาหารไทยยอดนิยมในต่างประเทศ

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา 10 อันดับเมนูอาหารไทยยอดนิยมในต่างประเทศ

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923321101	หลักการประกอบอาหารที่ดี	2	-
0923321102	การประกอบอาหารประเภทต้มยำกุ้ง	-	1
0923321103	การประกอบอาหารประเภทผัดไท	-	1
0923321104	การประกอบอาหารประเภทแกงเขียวหวานไก่	-	1
0923321105	การประกอบอาหารประเภทพะแนงหมู ไก่	-	1
0923321106	การประกอบอาหารประเภทยำเนื้อย่าง	-	1
0923321107	การประกอบอาหารประเภทต้มยำไก่	-	1
0923321108	การประกอบอาหารประเภทผัดกะเพราไก่	-	1
0923321109	การประกอบอาหารประเภทแกงเผ็ดเป็ดย่าง	-	1
0923321110	การประกอบอาหารประเภทหมูสะเต๊ะ	-	1
0923321111	การประกอบอาหารประเภทไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	-	1
		2	10
		12	

6. เนื้อหาวิชา :

0923321101

หลักการประกอบอาหารที่ดี

(2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารที่ดี

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหาร ความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณะและรสชาติของอาหารไทยแต่ละภาค เคล็ดลับการทำอาหารไทยให้น่าดูน่ารับประทาน การเตรียมเครื่องปรุงและการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค ข้อเสนอแนะในการทำอาหารให้อร่อย جذابของอาหารไทย และการคิดรายการอาหารสมุนไพรผักพื้นบ้าน

0923321102

การประกอบอาหารประเภทต้มยำกุ้ง

(0:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารประเภทต้มยำกุ้ง

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่างๆ และชนิดของกุ้งที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทต้มยำกุ้ง ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทต้มยำกุ้ง

0923321103

การประกอบอาหารประเภทผัดไทย

(0:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารประเภทผัดไทย

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่างๆ และชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทผัดไทย ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทผัดไทย

0923321104

การประกอบอาหารประเภทแกงเขียวหวานไก่

(0:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารประเภทแกงเขียวหวานไก่

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่างๆ และชนิดของเนื้อไก่ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทแกงเขียวหวานไก่ ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทแกงเขียวหวานไก่

0923321105

การประกอบอาหารประเภทพะแนงหมู ไก่

(0:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารประเภทพะแนงหมู ไก่

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่างๆ และชนิดของเนื้อหมู ไก่ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทพะแนงหมู ไก่ ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทพะแนงหมู ไก่

- | | |
|------------|--|
| 0923321106 | <p>การประกอบอาหารประเภทยำเนื้อย่าง (0:1)</p> <p>วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารประเภทยำเนื้อย่าง</p> <p>คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่างๆ และชนิดของเนื้อที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทยำเนื้อย่าง ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทยำเนื้อย่าง</p> |
| 0923321107 | <p>การประกอบอาหารประเภทต้มยำไก่ (0:1)</p> <p>วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารประเภทต้มยำไก่</p> <p>คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่างๆ และชนิดของเนื้อไก่ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทต้มยำไก่ ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทต้มยำไก่</p> |
| 0923321108 | <p>การประกอบอาหารประเภทผัดกะเพราไก่ (0:1)</p> <p>วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารประเภทผัดกะเพราไก่</p> <p>คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่างๆ และชนิดของเนื้อไก่ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทผัดกะเพราไก่ ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทผัดกะเพราไก่</p> |
| 0923321109 | <p>การประกอบอาหารประเภทแกงเผ็ดเป็ดย่าง (0:1)</p> <p>วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารประเภทแกงเผ็ดเป็ดย่าง</p> <p>คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่างๆ และชนิดของเนื้อเป็ดที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทแกงเผ็ดเป็ดย่าง ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทแกงเผ็ดเป็ดย่าง</p> |

0923321110 การประกอบอาหารประเภทหมูสะเต๊ะ (0:1)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารประเภทหมูสะเต๊ะ
 คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่างๆ และชนิดของเนื้อหมูที่ใช้ใน
 การประกอบอาหารประเภทหมูสะเต๊ะ ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทหมูสะเต๊ะ

0923321111 การประกอบอาหารประเภทไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (0:1)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารประเภทไก่ผัดเม็ด
 มะม่วงหิมพานต์
 คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้การใช้เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ผักต่างๆ และชนิดของเนื้อไก่ที่ใช้ใน
 การประกอบอาหารประเภทไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทไก่ผัดเม็ด
 มะม่วงหิมพานต์

การวัดและประเมินผล ความรู้และทักษะของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎี
 และภาคปฏิบัติในแต่ละรายวิชา

หลักสูตรการฝึกยกระดับ
การถนอมอาหาร
(รหัสหลักสูตร 0920017330301)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดทำอาหาร การเลือกซื้อและการจัดเก็บรักษาอาหาร
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการถนอมอาหารแต่ละประเภท
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารเป็นอาชีพอิสระ
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือพัฒนางานด้านการถนอมอาหารให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 60 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.3 ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงาน ที่เคยทำงานมาแล้ว
- 3.4 เป็นผู้มีพื้นฐานด้านอาชีพที่เกี่ยวข้อง เช่น การประกอบอาชีพในการประกอบอาหาร เป็นต้น
- 3.5 มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การถนอมอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. สาขา การถนอมอาหาร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การถนอมอาหาร

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923320801	ความปลอดภัยในการทำงาน	2	-
0923320802	การจัดรายการอาหาร	2	-
0923320803	การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา	2	-
0923320804	การถนอมอาหารประเภทหมักดอง	2	10
0923320805	การถนอมอาหารประเภทใช้สารเคมี	2	10
0923320806	การถนอมอาหารพื้นเมือง	2	10
0923320807	การถนอมอาหารพื้นเมือง	2	8
0923320808	การประกอบอาชีพอิสระ	6	-
0923329901	การวัดและประเมินผล	2	-
		22	38
		60	

6. เนื้อหาวิชา :

0923320801 ความปลอดภัยในการทำงาน (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับลักษณะ ประเภท และสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงาน การถนอมอาหาร หลักความปลอดภัยในการทำงาน วิธีการระมัดระวัง วิธีการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน วิธีเตรียมและวิธีการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการเตือนภัย วิธีการแจ้งเหตุ และวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0923320802 การจัดรายการอาหาร (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดรายการอาหารตามลักษณะการจัดเลี้ยง และการบริการอาหาร

คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดรายการอาหารหรือการบริการอาหาร วิธีการสำรวจความต้องการของตลาด แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการวางแผนการจัดทำอาหารแต่ละประเภท

- 0923320803 การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา (2:0)**
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารและวัสดุ อุปกรณ์
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาอาหารและวัสดุ อุปกรณ์
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง วิธีการเก็บรักษา
 อาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของอาหาร
 วิธีการจัดทำบัญชีรายการอาหารและค่าใช้จ่ายในการจัดซื้ออาหารและวัสดุ อุปกรณ์
- 0923320804 การถนอมอาหารประเภทรมควัน (2:10)**
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการถนอมอาหารประเภทรมควัน
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญและหลักการถนอมอาหารประเภทรมควัน รวมทั้ง
 อาหารตากแห้งและอาหารอบชนิดต่างๆ วิธีการเตรียมอาหาร วิธีการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่
 ต้องใช้ในการถนอมอาหารประเภทรมควัน ขั้นตอนการถนอมอาหารประเภทรมควัน วิธีการบรรจุและ
 วิธีการเก็บถนอมอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและถูกสุขลักษณะ วิธีการตกแต่งอาหาร วิธีการใช้
 ภาชนะที่เหมาะสมในการถนอมอาหารประเภทรมควัน วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคิดคำนวณ
 กำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย
 ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารประเภทรมควันชนิดต่างๆ
- 0923320805 การถนอมอาหารประเภทหมักดอง (2:10)**
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการถนอมอาหารประเภทหมักดอง
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญและหลักการถนอมอาหารประเภทหมักดองด้วย
 เกลือ น้ำตาล น้ำส้มชนิดต่างๆ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่จำเป็นต้องใช้ในการถนอม
 อาหารประเภทหมักดอง ขั้นตอนการถนอมอาหารประเภทหมักดอง วิธีการใช้ภาชนะที่เหมาะสมทำให้
 อาหารยังคงคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะและนำมารับประทานเมื่อให้บริการ วิธีการตกแต่งอาหาร
 หรือภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคิดคำนวณกำหนด
 ราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย
 ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารประเภทหมักดอง
- 0923320806 การถนอมอาหารประเภทใช้สารเคมี (0:12)**
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการถนอมอาหารประเภทใช้สารเคมี

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญและหลักการถนอมอาหารประเภทที่ใช้เครื่องปรุงแต่งสี กลิ่น และสารเคมีปรุงแต่งอาหารชนิดต่างๆ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่จำเป็นต้องใช้ในการถนอมอาหารประเภทใช้สารเคมี ขั้นตอนการถนอมอาหารประเภทใช้สารเคมี วิธีการใช้ภาชนะที่เหมาะสมทำให้อาหารยังคงคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะและนำมารับประทานเมื่อให้บริการ วิธีการตกแต่งอาหารหรือภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารประเภทใช้สารเคมี

0923320807

การถนอมอาหารพื้นเมือง

(2:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในถนอมอาหารพื้นเมือง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญและหลักการถนอมอาหารพื้นเมืองคุณค่าของอาหารพื้นเมืองหรืออาหารพื้นบ้านไทยไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม หลากหลายรส แต่ยังเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทย ในแต่ละท้องถิ่นที่รังสรรค์ปรุงแต่งให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารพื้นบ้านไทยเป็นอาหารที่ได้สมดุลทางโภชนาการ

0923320808

การประกอบอาชีพอิสระ

(6:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำธุรกิจการประกอบอาชีพอิสระ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพอิสระ หลักการจัดการ วิธีการเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานประกอบอาชีพส่วนตัว

0923329901

การวัดและประเมินผล

(2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของ

หลักสูตรแล้ว

**หลักสูตรการฝึกยกระดับ
การทำเครื่องตีจากสมุนไพรไทย
(รหัสหลักสูตร 0920017330301)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำเครื่องตีจากสมุนไพรไทย
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถความรู้ ความสามารถในการทำเครื่องตีจากสมุนไพรไทยไปใช้ในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติโดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 15 ปี ขึ้นไป
- 3.3 ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงาน
- 3.4 มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำเครื่องตีจากสมุนไพรไทย

ชื่อย่อ : วพร. สาขา การทำเครื่องตีจากสมุนไพรไทย

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การทำเครื่องตีจากสมุนไพรไทย

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923320901	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำสมุนไพรไทย	2	-
0923320902	การทำน้ำสมุนไพรจากต้น	1	4
0923320903	การทำน้ำสมุนไพรจากใบ	1	4
0923320904	การทำน้ำสมุนไพรจากดอก	1	4
0923320905	การทำน้ำสมุนไพรจากผล	1	4
0923320906	การทำน้ำสมุนไพรจากเมล็ด	1	2
0923320907	การประกอบอาชีพอิสระ	3	-
0923329901	การวัดและประเมินผล	1	1
		11	19
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0923320901 **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำสมุนไพรไทย** (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรไทย
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิดของสมุนไพรไทย การใช้ประโยชน์ในด้านสรรพคุณยา และคุณค่าทางอาหารของสมุนไพรไทยชนิดต่างๆ วิธีการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำน้ำสมุนไพรไทย ขั้นตอนในการทำเครื่องดื่มสมุนไพรในการผลิตเครื่องดื่มที่ทำจากสมุนไพรไทย ประเภทและชนิดของบรรจุภัณฑ์
- 0923320902 **การทำน้ำสมุนไพรจากต้น** (1:4)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำน้ำสมุนไพรจากต้น
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิดของสมุนไพรที่เป็นต้น คุณสมบัติและคุณประโยชน์และสรรพคุณทางยาของสมุนไพรที่เป็นต้นแต่ละชนิด ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำสมุนไพรจากต้นชนิดต่างๆ เช่น ขิง ตะไคร้ รากบัว แห้ว และอ้อย เป็นต้น
 ฝึกปฏิบัติการทำน้ำสมุนไพรจากต้นชนิดต่างๆ
- 0923320903 **การทำน้ำสมุนไพรจากใบ** (1:4)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำน้ำสมุนไพรจากใบ
คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิดของสมุนไพรที่เป็นใบ คุณสมบัติและคุณประโยชน์และสรรพคุณทางยาของสมุนไพรที่เป็นใบแต่ละชนิด ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำสมุนไพรจากใบชนิดต่างๆ เช่น ใบบัวบก ใบเตยหอม ว่านหางจระเข้ ว่านกาบหอย เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการทำน้ำสมุนไพรจากใบชนิดต่างๆ

0923320904

การทำน้ำสมุนไพรจากดอก

(1:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำน้ำสมุนไพรจากดอก

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิดของสมุนไพรที่เป็นดอก คุณสมบัติและคุณประโยชน์และสรรพคุณทางยาของสมุนไพรที่เป็นดอกแต่ละชนิด ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำสมุนไพรจากดอกชนิดต่างๆ เช่น ดอกเก๊กฮวย ดอกคำฝอย ดอกอัญชัญ เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการทำน้ำสมุนไพรจากดอกชนิดต่างๆ

0923320905

การทำน้ำสมุนไพรจากผล

(1:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำน้ำสมุนไพรจากผล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิดของสมุนไพรที่เป็นผล คุณสมบัติและคุณประโยชน์และสรรพคุณทางยาของสมุนไพรที่เป็นผลแต่ละชนิด ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำสมุนไพรจากผลชนิดต่างๆ เช่น กระเจี๊ยบ กระท้อน แคนตาลูป แตงไทย แตงโม บัวลอย ฝรั่ง มะขาม มะเขือเทศ มะนาว มะม่วง มะยม ฝรั่ง ลำไย ลิ้นจี่ ลูกเกด สละ สะบะระด ส้มโอ แอปเปิ้ล เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการทำน้ำสมุนไพรจากผลชนิดต่างๆ

0923320906

การทำน้ำสมุนไพรจากเมล็ด

(1:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำน้ำสมุนไพรจากเมล็ด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิดของสมุนไพรที่เป็นเมล็ด คุณสมบัติและคุณประโยชน์และสรรพคุณทางยาของสมุนไพรที่เป็นเมล็ดแต่ละชนิด ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำสมุนไพรจากเมล็ดชนิดต่างๆ เช่น ถั่วเหลือง มะพร้าว ลูกบัว เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการทำน้ำสมุนไพรจากเมล็ดชนิดต่างๆ

- 0923320907 การประกอบอาชีพอิสระ (3:0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำธุรกิจการประกอบอาชีพอิสระ
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการเลือกทำเลที่ตั้ง วิธีการสำรวจตลาด ช่องทางและโอกาส
 ในการจำหน่าย แหล่งเงินทุน วิธีการจัดการด้านการผลิต วิธีการคำนวณต้นทุน การตลาดและการขาย
- 0923329901 การวัดและประเมินผล (1:0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของ
 หลักสูตรแล้ว
-

**หลักสูตรการฝึกยกระดับ
การแกะสลักผักและผลไม้
(รหัสหลักสูตร 0920017330701)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการใช้อุปกรณ์ในการแกะสลักผักและผลไม้
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการแกะสลักผักและผลไม้
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถความรู้ ความสามารถในการแกะสลักผักและผลไม้ไปใช้ในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติโดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 60 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 15 ปี ขึ้นไป
- 3.3 ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงาน
- 3.4 มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การแกะสลักผักและผลไม้

ชื่อย่อ : วพร. สาขา การแกะสลักผักและผลไม้

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การแกะสลักผักและผลไม้

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923320701	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้	2	-
0923320702	การแกะสลักผัก	1	3
0923320703	การแกะสลักผักและผลไม้เป็นรูปใบไม้	2	8
0923320704	การแกะสลักผักและผลไม้เป็นรูปดอกไม้	2	18
0923320705	การแกะสลักผักและผลไม้เป็นรูปภาชนะ	2	12
0923320706	การแกะสลักผลไม้ทั้งลูก	2	7
0923329901	การวัดและประเมินผล	1	-
		12	48
		60	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0923320701 **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้** (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการการแกะสลักผักและผลไม้ วิธีการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการเลือกชนิดและขนาดของผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลักขั้นตอนในการแกะสลัก วิธีการรักษาสภาพของผักและผลไม้ให้อยู่คงทนและสุขอนามัย ตลาดและแนวทางในการใช้ความรู้ไปประกอบอาชีพได้
- 0923320702 **การแกะสลักผัก** (1: 3)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการแกะสลักผักชนิดต่างๆ
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิดของผักที่ใช้ในการแกะสลัก และวิธีการเก็บรักษาเพื่อให้คงความสด
 ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักชนิดต่างๆ
- 0923320703 **การแกะสลักผักและผลไม้เป็นรูปใบไม้** (2:8)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการแกะสลักผักและผลไม้เป็นรูปใบไม้
คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิดของผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก และวิธีการเก็บรักษาเพื่อให้คงความสด

ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ชนิดต่างๆเป็นรูปใบไม้

0923320704 การแกะสลักผักและผลไม้เป็นรูปดอกไม้ (2:18)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการแกะสลักผักและผลไม้เป็นรูปดอกไม้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิดของผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก และวิธีการเก็บรักษาเพื่อให้คงความสด

ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ชนิดต่างๆเป็นรูปดอกไม้

0923320705 การแกะสลักผักและผลไม้เป็นรูปภาชนะ (2:12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการแกะสลักผักและผลไม้เป็นรูปภาชนะ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิดของผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก และวิธีการเก็บรักษาเพื่อให้คงความสด

ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ชนิดต่างๆเป็นรูปภาชนะ

0923320706 การแกะสลักผลไม้ทั้งลูก (2: 7)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการแกะสลักผลไม้ทั้งลูก

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิดของผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก และวิธีการเก็บรักษาเพื่อให้คงความสด

ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผลไม้ทั้งลูก

0923329901 การวัดและประเมินผล (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว

หลักสูตรการฝึกยกระดับ
การประกอบอาหารอบ
(รหัสหลักสูตร 0920017330601)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดทำอาหาร การเลือกซื้อและการจัดเก็บอาหาร
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารอบแต่ละประเภท
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาชีพการประกอบอาหารอบเป็นอาชีพอิสระ
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือพัฒนางานประกอบอาหารอบให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 60 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.3 ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงาน ที่เคยทำงานมาแล้ว
- 3.4 เป็นผู้มีพื้นฐานด้านอาชีพที่เกี่ยวข้อง เช่น การประกอบอาชีพในการประกอบอาหาร เป็นต้น
- 3.5 มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารอบ

ชื่อย่อ : วพร. สาขา การประกอบอาหารอบ

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การประกอบอาหารอบ

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923321001	ความปลอดภัยในการทำงาน	2	-
0923321002	การจัดรายการอาหาร	2	-
0923321003	การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา	3	-
0923321004	การประกอบอาหารไทยประเภทอบ	4	12
0923321005	การประกอบขนมไทยประเภทอบ	3	12
0923321006	การประกอบอาหารฝรั่งประเภทอบ	3	12
0923321007	การประกอบอาชีพส่วนตัว	6	-
0923329901	การวัดและประเมินผล	1	-
		24	36
		60	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0923321001 ความปลอดภัยในการทำงาน (2:0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับลักษณะ ประเภท และสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงาน การประกอบอาหาร หลักความปลอดภัยในการทำงาน วิธีการระมัดระวัง วิธีการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน วิธีเตรียมและวิธีการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการเตือนภัย วิธีการแจ้งเหตุ และวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- 0923321002 การจัดรายการอาหาร (2:0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดรายการอาหารตามลักษณะการจัดเลี้ยง และการบริการอาหาร
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดรายการอาหารหรือการบริการอาหาร วิธีการสำรวจความต้องการของตลาด แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการวางแผนการจัดทำอาหารแต่ละประเภท
- 0923321003 การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา (3:0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารและวัสดุ อุปกรณ์
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาอาหารและวัสดุ อุปกรณ์
 คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง วิธีการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของอาหาร วิธีการจัดทำบัญชีรายการอาหารและค่าใช้จ่ายในการจัดซื้ออาหารและวัสดุ อุปกรณ์

0923321004 การประกอบอาหารไทยประเภทอบ (4:12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารไทยประเภทอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการอบประเภทต่างๆ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบอาหาร วิธีการใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ และนำมารับประทานเมื่อให้บริการ วิธีการตกแต่งอาหารหรือภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทอบชนิดต่างๆ

0923321005 การทำขนมไทยประเภทอบ (3:12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำขนมไทยประเภทอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับขนมไทยประเภทต่างๆที่ใช้วิธีการอบ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทยประเภทอบ ขั้นตอนการทำขนมไทยประเภทอบชนิดต่างๆ วิธีการใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ และนำมารับประทานเมื่อให้บริการ วิธีการตกแต่งอาหารหรือภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทอบชนิดต่างๆ

0923321006 การประกอบอาหารฝรั่งประเภทอบ (3:12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารฝรั่งประเภทอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับอาหารฝรั่งประเภทต่างๆที่ใช้วิธีการอบ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ขั้นตอนการประกอบอาหารฝรั่งประเภทอบชนิดต่างๆ วิธีการใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ และนำมารับประทานเมื่อให้บริการ วิธีการ

ตักแต่งอาหารหรือภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคิด
คำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารฝรั่งประเภทอบชนิดต่างๆ

0923321007

การประกอบอาชีพส่วนตัว

(6:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำธุรกิจการประกอบอาชีพส่วนตัว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพส่วนตัว
หลักการจัดการ วิธีการเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน
ประกอบอาชีพส่วนตัว

0923329901

การวัดและประเมินผล

(1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของ

หลักสูตรแล้ว

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาสุขอนามัยและคุณค่าอาหารไทย
(รหัสหลักสูตร 0920017330801)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1.วัตถุประสงค์:

- 1.1 เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าอาหาร การสงวนคุณค่าอาหาร
- 1.2 เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจหลักการสุขาภิบาลอาหาร
- 1.3 เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจประโยชน์ของอาหารสมุนไพร
- 1.4 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการนำความรู้ด้านสุขอนามัยไปใช้ปฏิบัติระหว่างการทำงาน
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 12 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 สำเร็จการศึกษาระดับภาคบังคับหรือเทียบเท่าไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 เป็นผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว
- 3.4 มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพด้านสุขอนามัยและคุณค่าอาหารไทย
- 3.5 มีสุขภาพดี และร่างกายแข็งแรง เหมาะสมที่จะเข้ารับการฝึกในสาขาอาชีพนั้นๆได้ตลอดหลักสูตรการฝึก
- 3.6 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง
- 3.7 มีความประพฤติดี

4.วุฒิบัตร:

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา สุขอนามัยและคุณค่าอาหารไทย

ชื่อย่อ วพร. สุขอนามัยและคุณค่าอาหารไทย

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิปัตร วพร. สุขอนามัยและคุณค่าอาหารไทย

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923321001	อาหารและคุณค่าของอาหาร	3	-
0926621002	คุณค่าของอาหารสมุนไพร	3	-
0923321003	โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ	2	-
0923321004	การสุขาภิบาลอาหาร	2	-
0923321005	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	2	-
0923329901	การวัดผลและประเมินผล	-	-
รวม		12	-
		12	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0923321001 **อาหารและคุณค่าทางโภชนาการ** (3 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับคุณค่าและการสวณคุณค่าของอาหาร
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความหมายและประเภทของอาหาร อาหารหลัก 5 หมู่ และคุณค่าทางโภชนาการ การสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการในระหว่างการประกอบอาหาร วิธีการสวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร 5 หมู่
- 0923321002 **คุณค่าของอาหารสมุนไพร** (3 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับวิธีถนอมอาหารสมุนไพร
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาคุณค่า สารบำรุงสุขภาพและประโยชน์ของอาหารสมุนไพร การเลือกใช้อาหารสมุนไพร การทำความสะอาด การเก็บรักษาอาหารสมุนไพรก่อนการนำไปใช้ปรุงอาหาร วิธีการปรุง
- 0923321003 **โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ** (3 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาปัจจัยที่เป็นองค์ประกอบให้เกิดอันตรายจากการบริโภคอาหาร สาเหตุต่าง ๆ ที่ทำให้เกิดโรค โดยมีอาหารเป็นสื่อ ได้แก่ เชื้อแบคทีเรีย เชื้อไวรัส พาราสิต พืชของแบคทีเรีย เชื้อรา พืช สัตว์ตามธรรมชาติ และสารเคมี อาการแสดงออกของโรคและการป้องกันโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ

0923321004

การสุขาภิบาลอาหาร

(2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร การปนเปื้อนของอาหาร และการควบคุมป้องกัน ได้แก่ การจัดสถานที่ปรุงและประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล การเลือกใช้ อุปกรณ์ เครื่องใช้และการทำความสะอาดที่ถูกต้อง การมีสุขนิสัยที่ดีในการปรุงอาหาร การประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหาร การควบคุม ป้องกันและกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคในสถานที่ประกอบการ

0923321005

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลและหลักการปฏิบัติตนของผู้สัมผัสอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายของสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารการแพร่กระจายของโรคโดยผู้สัมผัสอาหาร การปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี การปฏิบัติตนสำหรับผู้สัมผัสอาหารและสุขนิสัยการบริโภค

0923329901

การวัดผลและประเมินผล

(0 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกทุกหัวข้อวิชาของหลักสูตร โดยผู้รับการฝึกต้องจัดทำใบงานพร้อมรายละเอียด พร้อมทั้งตอบคำถามตามที่กำหนด

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร
(รหัสหลักสูตร 092001330802)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับพระราชบัญญัติอาหารในประเทศไทย
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานอาหารและการขอ อย.
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับ GMP ในกระบวนการผลิต
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับระบบประกันความปลอดภัยอาหาร HACCP
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ ไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎี โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 12 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 สำเร็จการศึกษาระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 เป็นผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว
- 3.4 เป็นผู้ประกอบการ หรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร หรือ
- 3.5 ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร

ชื่อย่อ วพร. ความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร.ความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923321006	พระราชบัญญัติอาหาร	3	-
0923321007	มาตรฐานอาหารและการขอ อย.	3	-
0923321008	GMP ในกระบวนการผลิต	3	-
0923321009	ระบบประกันความปลอดภัยอาหาร HACCP	3	-
		12	-
	รวม	12	

6. เนื้อหาวิชา :

0923321006 พระราชบัญญัติอาหาร (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับพระราชบัญญัติการควบคุมอาหารในประเทศไทย

และพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพระราชบัญญัติการควบคุมอาหารในประเทศไทย และพระราชบัญญัติ

อาหาร พ.ศ. 2522

0923321007 มาตรฐานอาหารและการขอ อย. (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับกฎระเบียบมาตรฐานอาหารไทย

2. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับการกำหนดขอบเขตมาตรฐานอาหาร

3. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับการขอรับเลขสารบบอาหาร

4. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษากฎระเบียบมาตรฐานอาหารของไทย การขออนุญาตสถานที่ การขออนุญาตผลิตภัณฑ์ การกำหนดขอบเขตมาตรฐานอาหาร เช่น อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน และอาหารต้องมีฉลาก การขอรับเลขสารบบอาหาร ขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร หน่วยงานที่ให้บริการตรวจวิเคราะห์เพื่อประกอบการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

6. เนื้อหาวิชา (ต่อ) :

0923321008 GMP ในกระบวนการผลิต (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของ GMP
2. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนด GMP
3. เพื่อให้มีความรู้ด้านกฎหมายเกี่ยวกับ GMP
4. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการขอ GMP

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของ GMP ข้อกำหนด GMP ได้แก่ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน กฎหมายเกี่ยวกับ GMP ในประเทศไทย และขั้นตอนการขอ GMP

0923321009 ระบบประกันความปลอดภัยอาหาร HACCP (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของ HACCP
2. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับอันตรายทางชีวภาพ
3. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับอันตรายจากสารเคมี
4. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับอันตรายทางกายภาพ
5. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับระบบ HACCP

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของ HACCP ระบบ HACCP ครอบคลุมการป้องกันอันตราย 3 สาเหตุ ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ อันตรายจากสารเคมี และอันตรายทางกายภาพ หลักการสำคัญของระบบ HACCP ประกอบด้วย การวิเคราะห์อันตรายจากผลิตภัณฑ์ การกำหนดจุดควบคุมวิกฤตในกระบวนการผลิต การกำหนดค่าวิกฤต การกำหนดระบบเพื่อเฝ้าระวังจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนดมาตรการแก้ไขสำหรับข้อบกพร่อง การทบทวนประสิทธิภาพของระบบ HACCP ที่ใช้งานอยู่และการจัดทำระบบบันทึก และการเก็บรักษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต

- ผู้วิเคราะห์และยกร่างหลักสูตร
นางสาวศิริพร จันทโชคนิมิตร

นักวิชาการฝึกอาชีพ 6ว
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กลุ่มงานพัฒนาระบบและรูปแบบการฝึก

ผู้เห็นชอบหลักสูตร



(นายสันติ บำรุงคุณากร)
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายนคร สิตปออาษา)
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาการประกอบอาหารว่าง
(รหัสหลักสูตร 0920017330501)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

1. วัตถุประสงค์:

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาหารพื้นเมืองเป็นอาชีพ โดยสามารถปฏิบัติงานได้ตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1.1 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการจัดทำรายการอาหาร การเลือกซื้ออาหาร และการเก็บรักษาอาหารได้อย่างเหมาะสม

1.2 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างได้อย่างเหมาะสม

1.3 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารว่างแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง และถูกสุขลักษณะ

1.4 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพการประกอบอาหารว่างเป็นอาชีพอิสระ

1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 60 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

3.1 สำเร็จการศึกษาระดับภาคบังคับหรือเทียบเท่า ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.3 เป็นผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว

3.4 มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำอาหาร

3.5 มีสุขภาพดี และร่างกายแข็งแรง เหมาะสมที่จะเข้ารับการฝึกในสาขาอาชีพนั้นๆ ได้ตลอด

หลักสูตรการฝึก

3.6 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง

3.7 มีความประพฤติดี

4. วุฒิบัตร:

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการ ประกอบอาหารว่าง

ชื่อย่อ วพร. การประกอบอาหารว่าง

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของ
ระยะเวลาฝึก

ทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบอาหารว่าง

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923321301	ความปลอดภัยในการทำงาน	2	-
0923321302	การจัดรายการอาหาร	2	-
0923321303	การเลือกซื้ออาหารและเก็บรักษา	2	-
0923321304	การประกอบอาหารว่างประเภททอด	-	20
0923321305	การประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่ง	-	18
0923321305	การประกอบอาหารว่างประเภทอย่าง	-	8
0923321307	การประกอบอาชีพอิสระ	6	-
0923329901	การวัดผลและประเมินผล	2	-
รวม		14	46
		60	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0923321301 ความปลอดภัยในการทำงาน (2 : 0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอธิบายความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับลักษณะ ประเภทและสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงาน การประกอบอาหาร หลักความปลอดภัยในการทำงาน วิธีการระมัดระวังและการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน วิธีการเตรียมและใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการเตือนภัยและแจ้งเหตุ วิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- 0923321302 การจัดรายการอาหาร (2 : 0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับเทคนิคในการบริหารจัดการเกี่ยวกับจัดรายการอาหาร รวมทั้งการวางแผนการจัดหา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดรายการอาหารตามลักษณะการจัดเลี้ยงอาหาร หรือการให้บริการอาหาร วิธีการสำรวจความต้องการของตลาด แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการวางแผน การจัดทำอาหารแต่ละประเภท

0923321303 การเลือกซื้ออาหารและเก็บรักษา (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำอาหารอย่างมีระบบและเหมาะสมกับการลงทุน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้การเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง วิธีการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของอาหาร วิธีการจัดทำบัญชีรายการอาหารและค่าใช้จ่ายในการจัดซื้ออาหารและวัสดุอุปกรณ์

0923321304 การประกอบอาหารว่างประเภททอด (0 : 20)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารว่างประเภททอดอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารประเภททอดชนิดต่าง ๆ โดยสามารถกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่างประเภททอดชนิดต่างๆ อย่างถูก
สุขลักษณะ

วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุอุปกรณ์ วิธีการปรุงอาหารตามขั้นตอน วิธีการจัดทำเครื่องจิ้มที่ใช้รับประทานร่วมกัน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจำหน่าย

0923321305 การประกอบอาหารว่างประเภทนึ่ง (0 : 18)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารว่างประเภทนึ่งอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารประเภทนึ่งชนิดต่าง ๆ โดยสามารถกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่างประเภทนึ่งชนิดต่างๆ อย่างถูกสุขลักษณะ
วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุอุปกรณ์ วิธีการปรุงอาหารตามขั้นตอน วิธีการจัดทำเครื่องจิ้มที่ใช้รับประทานร่วมกัน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจำหน่าย

0923321306

การประกอบอาหารว่างประเภทย่าง

(0 : 8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารว่างประเภทย่างอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารประเภทย่างชนิดต่าง ๆ โดยสามารถกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่างประเภทย่างชนิดต่างๆ อย่างถูกสุขลักษณะ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุอุปกรณ์ วิธีการปรุงอาหารตามขั้นตอน วิธีการจัดทำเครื่องจิ้มที่ใช้รับประทานร่วมกัน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจำหน่าย

0923321307

การประกอบอาชีพอิสระ

(6 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ในการจัดระบบการประกอบอาชีพอิสระ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพอิสระ หลักการจัดการ วิธีการเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด กฎหมายที่เกี่ยวข้อง วิธีการแก้ไขปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

0923329901

การวัดผล

(1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว โดยผู้รับการฝึกต้องจัดทำใบงานพร้อมรายละเอียด พร้อมทั้งตอบคำถามตามที่กำหนด

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขานักงานแปรรูปและถนอมอาหาร
(รหัสหลักสูตร 0920017330303)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1.วัตถุประสงค์:

- 1.1 เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจหลักการแปรรูปและถนอมอาหาร
- 1.2 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการแปรรูปอาหารประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง และถูกสุขลักษณะ
- 1.3 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 สำเร็จการศึกษาระดับภาคบังคับหรือเทียบเท่า ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 เป็นผู้ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว
- 3.4 มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพการแปรรูปและถนอมอาหาร
- 3.5 มีสุขภาพดี และร่างกายแข็งแรง เหมาะสมที่จะเข้ารับการฝึกในสาขาอาชีพนั้นๆ ได้ตลอดหลักสูตรการฝึก
- 3.6 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง
- 3.7 มีความประพฤติดี

4. วุฒิบัตร:

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานแปรรูปและถนอมอาหาร
 ชื่อย่อ วพร. พนักงานแปรรูปและถนอมอาหาร
 ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึก
 ทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. พนักงานแปรรูปและถนอมอาหาร

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923321401	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
0923321402	หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร	5	-
0923321403	การแปรรูปพืช ผัก และผลไม้	-	6
0923321404	การแปรรูปเนื้อสัตว์	-	6
0923321405	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง	-	6
0923321406	การแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูป	-	6
0923329901	การวัดผลและประเมินผล	-	-
รวม		6	24
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0923321401 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย ข้อบังคับในการปฏิบัติงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุ อุบัติภัยและการป้องกันจากการปฏิบัติงานทั่วไป การป้องกันและระงับอัคคีภัย โรคอันเนื่องจากการประกอบอาชีพอุตสาหกรรม หลักการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับเครื่องจักร ไฟฟ้า สารเคมีและงานก่อสร้าง การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายเพื่อความปลอดภัยส่วนบุคคล และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น การเตือนภัย การแจ้งเหตุ
- 0923321402 หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร (5 : 0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาวิธีการพิจารณาคัดเลือกวัตถุดิบ แนวทางการจัดการวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด วิธีการเก็บรักษา วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการแปรรูปอาหารวิธีต่าง ๆ ได้แก่ การหมักเกลือ การรมควัน การใช้วัตถุดิบหั่น การใช้สารกันบูด การใช้น้ำตาล การใช้ความร้อน การอบรังสีอาหาร การแช่เยือกแข็ง การตากแห้ง การอบแห้ง

0923321403

การแปรรูปพืช ผัก และผลไม้

(0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการแปรรูปด้วยวิธีการที่ถูกต้องตามมาตรฐานสากลของการแปรรูปพืช ผักและผลไม้

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด วิธีการเก็บรักษา วิธีการเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป วิธีการแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล วิธีการบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร วิธีการคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนดราคาสำหรับการจำหน่าย

0923321404

การแปรรูปเนื้อสัตว์

(0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการแปรรูปด้วยวิธีการที่ถูกต้องตามมาตรฐานสากลของการแปรรูปเนื้อสัตว์

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด วิธีการเก็บรักษา วิธีการเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป วิธีการแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล วิธีการบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร วิธีการคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนดราคาสำหรับการจำหน่าย

0923321405

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง

(0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการแปรรูปด้วยวิธีการที่ถูกต้องตามมาตรฐานสากลของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด วิธีการเก็บรักษา วิธีการเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป วิธีการแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล วิธีการบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร วิธีการคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนดราคาสำหรับการจำหน่าย

0923321406

การแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูป

(0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการแปรรูปด้วยวิธีการที่ถูกต้องตามมาตรฐานสากลของการแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูป

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด วิธีการเก็บรักษา วิธีการเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป วิธีการแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล วิธีการบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร วิธีการคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนดราคาสำหรับการจำหน่าย

0923329901

การวัดผลและประเมินผล

(0 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกทุกหัวข้อวิชาของหลักสูตร โดยผู้รับการฝึกต้องจัดทำใบงานพร้อมรายละเอียด พร้อมทั้งตอบคำถามตามที่กำหนด

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาการประกอบอาหารพื้นเมือง
(รหัสหลักสูตร 0920017330201)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

1.วัตถุประสงค์:

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาหารพื้นเมืองเป็นอาชีพ โดยสามารถปฏิบัติงานได้ตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการจัดทำรายการอาหาร การเลือกซื้ออาหาร และการเก็บรักษาอาหารได้อย่างเหมาะสม
- 1.2 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารพื้นเมืองได้อย่างเหมาะสม
- 1.3 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารพื้นเมืองแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง และถูกสุขลักษณะ
- 1.4 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพการประกอบอาหารพื้นเมืองเป็นอาชีพอิสระ
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 60 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 สำเร็จการศึกษาระดับภาคบังคับหรือเทียบเท่า ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 เป็นผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว
- 3.4 มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- 3.5 มีสุขภาพดี และร่างกายแข็งแรง เหมาะสมที่จะเข้ารับการฝึกในสาขาอาชีพนั้นๆได้ตลอดหลักสูตรการฝึก
- 3.6 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง
- 3.7 มีความประพฤติดี

4. วุฒิบัตร:

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการ ประกอบอาหารพื้นเมือง

ชื่อย่อ วพร. การประกอบอาหารพื้นเมือง

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของ
ระยะเวลาฝึก

ทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบอาหารพื้นเมือง

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923321201	ความปลอดภัยในการทำงาน	2	-
0923321202	การจัดรายการอาหาร	2	-
0923321203	การเลือกซื้ออาหารและเก็บรักษา	3	-
0923321204	การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ	-	12
0923321205	การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคใต้	-	12
0923321206	การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคอีสาน	-	12
0923321207	การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคกลาง	-	12
0923321208	การประกอบอาชีพอิสระ	6	-
0923329901	การวัดผลและประเมินผล	1	-
รวม		14	46
		60	

6. เนื้อหาวิชา :

0923320201 ความปลอดภัยในการทำงาน (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอธิบายความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับลักษณะ ประเภทและสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงาน

การประกอบอาหาร หลักความปลอดภัยในการทำงาน วิธีการระมัดระวังและการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน วิธีการเตรียมและใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการเตือนภัยและแจ้งเหตุ วิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0923321202 การจัดรายการอาหาร (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับเทคนิคในการบริหารจัดการเกี่ยวกับจัดรายการอาหาร รวมทั้งการวางแผนการจัดหา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดรายการอาหารตามลักษณะการจัดเลี้ยงอาหาร หรือการให้บริการอาหาร วิธีการสำรวจความต้องการของตลาด แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการวางแผนการจัดทำอาหารแต่ละประเภท

0923321203 การเลือกซื้ออาหารและเก็บรักษา (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำอาหารอย่างมีระบบและเหมาะสมกับการลงทุน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้การเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง วิธีการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของอาหาร วิธีการจัดทำบัญชีรายการอาหารและค่าใช้จ่ายในการจัดซื้ออาหารและวัสดุอุปกรณ์

0923321204 การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ (0 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารพื้นเมืองภาคเหนืออย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารแต่ละประเภทโดยสามารถกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารพื้นเมืองภาคเหนือประเภทต่างๆ การเตรียมอาหารวัสดุอุปกรณ์การปรุงอาหารตามขั้นตอน การตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย การคำนวณค่าใช้จ่ายการจัดทำบัญชีรายจ่าย การกำหนดราคาเมื่อบริการหรือจำหน่าย

0923321205 การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคใต้ (0 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารพื้นเมืองภาคใต้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารแต่ละประเภทโดยสามารถกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารพื้นเมืองภาคใต้ประเภทต่างๆ การเตรียมอาหารวัสดุอุปกรณ์การปรุงอาหารตามขั้นตอน การตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย การคำนวณค่าใช้จ่ายการจัดทำบัญชีรายจ่าย การกำหนดราคาเมื่อบริการหรือจำหน่าย

0923321206

การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคอีสาน

(0 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารพื้นเมืองภาคอีสานอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารแต่ละประเภทโดยสามารถกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารพื้นเมืองภาคอีสานประเภทต่างๆ การเตรียมอาหารวัสดุอุปกรณ์การปรุงอาหารตามขั้นตอน การตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย การคำนวณค่าใช้จ่ายการจัดทำบัญชีรายจ่าย การกำหนดราคาเมื่อบริการหรือจำหน่าย

0923320207

การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคกลาง

(0 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารพื้นเมืองภาคกลางอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารแต่ละประเภทโดยสามารถกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารพื้นเมืองภาคกลางประเภทต่างๆ การเตรียมอาหารวัสดุอุปกรณ์การปรุงอาหารตามขั้นตอน การตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย การคำนวณค่าใช้จ่ายการจัดทำบัญชีรายจ่าย การกำหนดราคาเมื่อบริการหรือจำหน่าย

092332108

การประกอบอาชีพอิสระ

(6 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ในการจัดระบบการประกอบอาชีพอิสระ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพอิสระ หลักการจัดการ วิธีการเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด กฎหมายที่เกี่ยวข้อง วิธีการแก้ไขปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

0923329901

การวัดผล

(1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว โดยผู้รับการฝึกต้องจัดทำใบงานพร้อมรายละเอียด พร้อมทั้งตอบคำถามตามที่กำหนด

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาการประกอบอาหารไทย 4 ภาค
(REGIONAL THAI CUSINING COOKING)
(รหัสหลักสูตร 0920017330202)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1.วัตถุประสงค์:

- 1.1 เพื่ออนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาไทยในด้านอาหารไทยพื้นเมือง 4 ภาค
- 1.2 เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร ดำเนินการประกอบอาหารไทยพื้นเมือง 4 ภาค ซึ่งมีลักษณะเด่นที่แตกต่างกัน ให้มีในรูปแบบและมาตรฐานเดียวกัน
- 1.3 เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความสำคัญกับเครื่องเทศสมุนไพรไทยในแต่ละท้องถิ่น มาใช้ประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสมและมีมาตรฐาน
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางาน ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 36 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 พ่อครัว – แม่ครัวอาหารไทยที่ต้องการยกระดับฝีมือให้ได้มาตรฐาน
- 3.2 พ่อครัว – แม่ครัวอาหารไทยในต่างประเทศที่ต้องการยกระดับฝีมือให้ได้มาตรฐาน
- 3.3 เจ้าของกิจการอาหารไทยที่ต้องมีความรู้และเข้าใจการทำงานด้านอาหาร
- 3.4 เยาวชน เยาวสตรีที่มีความสนใจจะประกอบธุรกิจด้านอาหาร
- 3.5 มีสุขภาพดี และร่างกายแข็งแรง เหมาะสมที่จะเข้ารับการฝึกในสาขาอาชีพนั้นๆได้ตลอดหลักสูตรการฝึก
- 3.6 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง
- 3.7 มีความประพฤติดี

4.วุฒิบัตร:

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทย 4 ภาค
 ชื่อย่อ วพร. การประกอบอาหารไทย 4 ภาค
 ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบอาหารไทย 4 ภาค

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
092332331101	หลักการประกอบอาหารที่ดี	3	-
092332331102	การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ	1	5
092332331103	การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคอีสาน	1	5
092332331104	การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคกลาง	1	5
092332331105	การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคใต้	1	5
092332331106	การประกอบอาหารจานเด่นประจำภาค	1	5
092332331107	การจัดรายการอาหารแบบบุฟเฟ่ (Buffet)	-	3
092332339901	การวัดผลและประเมินผล	-	-
รวม		8	28
		36	

6. เนื้อหาวิชา :

092332331101 หลักการประกอบอาหารที่ดี (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารที่ดี หลักการบริหารจัดการเกี่ยวกับอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหาร ความต้องการของผู้บริโภคมาตรฐานของอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทยแต่ละภาค เคล็ดลับการทำอาหารไทยให้น่าดูน่ารับประทาน การเตรียมเครื่องปรุงและการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค ข้อเสนอแนะในการทำอาหารให้อร่อย จุดขายของอาหารไทย และการคิดรายการอาหารสมุนไพรผักพื้นบ้าน

092332331102 การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารพื้นเมืองภาคเหนืออย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารแต่ละประเภท

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ ประเภทขนมจีนน้ำเงี้ยว ตำมะม่วง แกงฮังเล ข้าวเหนียว (เหนียว) ใส่อั่ว น้ำพริกอ่อง ลาบหมูดมย้าไก่

- 09233233103 **การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคอีสาน** (1 : 5)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารพื้นเมืองภาคอีสานอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารแต่ละประเภท
คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารพื้นเมืองภาคอีสาน ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารพื้นเมืองภาคอีสานประเภท ข้าวเหนียว/ไก่ย่าง ส้มตำ ลาบปลาตุ๋ก ไส้กรอกอีสาน หมกหน่อไม้ อ่อมปลาตุ๋ก ลาบหมู ต้มแซบไก่
- 092332331104 **การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคกลาง** (1 : 5)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารพื้นเมืองภาคกลางอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารแต่ละประเภท
คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารพื้นเมืองภาคกลาง ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารพื้นเมืองภาคกลางประเภท ข้าวมัน/ส้มตำ เนื้อเค็มฝอย แกงเผ็ดไก่ แสร้งว่ากุ้ง ยำทวาย ต้มโคล้งปลาย กะปิคั่ว ไข่ปลาทอด
- 092332331105 **การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคใต้** (1 : 5)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารพื้นเมืองภาคใต้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากลของอาหารแต่ละประเภท
คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารพื้นเมืองภาคใต้ ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารพื้นเมืองภาคใต้ประเภทขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้ ทอดลูกเห็ด แกงเผ็ดไก่ น้ำพริกโจร ปลาโอต้มกะปิกับสับปะรด หมูคั่วกลิ้ง ไก่กอแหละ ผัดสะตอกะปิ
- 092332331106 **การประกอบอาหารจานเด่นประจำภาค** (1 : 5)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการจัดอาหารจานเด่นโดยใช้อาหารแต่ละภาค

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารจานเด่นประจำภาค ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารจานเด่นประจำภาคเหนือ เช่น ข้าวซอย น้ำพริกหนุ่ม ภาคอีสาน เช่น เนื้อหุบ เนื้อ/หมูแดดเดียว แจ่วหัด ภาคกลาง เช่น ขนมจีนน้ำยาไก่ หมูหวาน ภาคใต้ เช่น ไก่ทอดขมิ้น เคยควั เป็นต้น

092332331107 การจัดรายการอาหารแบบบุฟเฟ่ (Buffet) (0 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการจัดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงหรือบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ (Buffet)

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติในการวางแผนจัดทำรายการอาหาร โดยแบ่งกลุ่มประเภทอาหารจานเด่นประจำภาค กลุ่มละ 1 อย่าง และอาหารพื้นเมืองประจำภาค กลุ่มละ 3 อย่าง โดยไม่ซ้ำกัน และนำรายการอาหารแต่ละกลุ่มมาจัดตามลักษณะการจัดเลี้ยงอาหาร หรือการบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ (Buffet) ประเมินผลงานแต่ละกลุ่ม บันทึกผลและให้คะแนน

092332339901 การวัดผลและประเมินผล (0 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกทุกหัวข้อวิชาของหลักสูตร โดยวิธีการถาม-ตอบ และสังเกตจากการลงมือประกอบอาหารในภาคปฏิบัติ

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
 สาขาการผสมเครื่องดื่ม
 (รหัสหลักสูตร 0920017320301)
 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในบาร์ และสามารถทำความสะอาดได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทต่างๆ
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถจัดเตรียมบาร์ วัสดุ อุปกรณ์การเสิร์ฟ ตลอดจนทำความสะอาดบริเวณบาร์ได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถผสมเครื่องดื่มได้
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และเข้าใจการรักษาความสะอาด ตลอดจนมีสุขอนามัยในการให้บริการเครื่องดื่ม

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา 60 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.2 เป็นผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจโรงแรม หรืองานอื่นที่เกี่ยวข้อง หรือ
- 3.3 มีพื้นฐานความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3.4 เป็นผู้มีความแข็งแรง มีความประพฤติดี

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการผสมเครื่องดื่ม

ชื่อย่อ วพร. การผสมเครื่องดื่ม

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การผสมเครื่องดื่ม

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922401353	โครงสร้างของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม	6	-
0922401354	บทบาทและหน้าที่ของพนักงานผสมเครื่องดื่ม	6	-
0922401355	เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ภายในบาร์	6	-
0922401356	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่ม	12	-
0922401357	การจัดเตรียมบาร์	3	3
0922401358	การผสมเครื่องดื่ม	6	12
0922401399	การวัดผล	3	3
รวม		42	18
		60	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0922401353 โครงสร้างของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม (6 : 0)
 เรียนรู้โครงสร้างและการบริการงานของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
 การประสานงานกับแผนกต่าง ๆ
- 0922401354 บทบาทและหน้าที่ของพนักงานผสมเครื่องดื่ม (6 : 0)
 เรียนรู้บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ และสุนามย์ของ
 พนักงานผสมเครื่องดื่ม
- 0922401355 เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ภายในบาร์ (6 : 0)
 เรียนรู้วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้เพื่อ
 การประดับ เครื่องดื่ม และวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟ ตลอดจนการดูแลรักษาและการทำความสะอาด
- 0922401356 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่ม (12 : 0)
 เรียนรู้ความสำคัญของเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มที่ไม่มี
 แอลกอฮอล์
- 0922401357 การจัดเตรียมบาร์ (3 : 3)
 เรียนรู้วิธีการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องใช้ การจัดเตรียมเครื่องดื่ม เครื่องผสม
 เครื่องประดับ เครื่องปรุง น้ำแข็ง เครื่องมือและอุปกรณ์การเสิร์ฟ ตลอดจนการทำความสะอาดบริเวณบาร์

0922401358 การผสมเครื่องตี๋ม (6 : 12)
 เรียนรู้และปฏิบัติหลักและวิธีการผสมเครื่องตี๋มแบบต่างๆ ประเภทของ
 เครื่องตี๋มผสม องค์ประกอบของเครื่องตี๋มผสม การตวงวัด สูตรเครื่องตี๋ม การเลือกใช้ภาชนะ การจัดตกแต่ง
 เครื่องตี๋ม เทคนิคและขั้นตอนการผสมค็อกเทล

0922401399 การวัดผล (3 : 3)
 วัดผลความรู้และทักษะของผู้รับการฝึก

.....

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา พนักงานบริการสนามกอล์ฟ
(รหัสหลักสูตร 0920017340101)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกด้านพนักงานบริการสนามกอล์ฟ (แคดดี้) ได้พัฒนาความรู้และทักษะด้านบริการ
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของสนาม และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียม และดูแลรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกให้คำปรึกษาและเสนอแนะเรื่องต่าง ๆ เกี่ยวกับการเล่นแก่นักกอล์ฟได้
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎ ข้อบังคับในการเล่น และสามารถแนะนำระเบียบการใช้สนามแก่นักกอล์ฟได้
- 1.6 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการบำรุงรักษาสวน และสามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง

2. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา 18 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

3. คุณสมบัติผู้รับการฝึก

- 3.1 เป็นผู้ประกอบอาชีพพนักงานบริการสนามกอล์ฟ (แคดดี้) หรืองานอื่นที่เกี่ยวข้อง
- 3.2 มีความรู้พออ่านออกเขียนได้
- 3.3 เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตร และผ่านการทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาคหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงาน จะได้รับวุฒิบัตร

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923420301	ความปลอดภัย	1	1
0923420302	การจัดเตรียมและดูแลรักษาอุปกรณ์	1	1
0923420303	การให้บริการ	1	5
0923420304	การติดต่อสื่อสาร	1	2
0923420305	การบำรุงรักษาสนาม	1	2
0923429901	การวัดผล	1	1
รวม		6	12
		18	

6. เนื้อหาวิชา

0923420301 ความปลอดภัย

(1 : 1)

ทบทวนความรู้เกี่ยวกับการแจ้งข้อควรระวังเกี่ยวกับความปลอดภัยของสนาม การจัดเตรียมอุปกรณ์ปฐมพยาบาลเบื้องต้น การแจ้งขอความช่วยเหลือไปยังผู้รับผิดชอบ ปฏิบัติวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0923420302 การจัดเตรียมและดูแลรักษาอุปกรณ์

(1 : 1)

ทบทวนความรู้ในการจัดเตรียมและดูแลรักษาอุปกรณ์ เช่น การรับถุงกอล์ฟ การตรวจสอบอุปกรณ์ในและนอกถุงกอล์ฟให้ครบจำนวน การนำถุงกอล์ฟไปรอที่แท่นที่ออฟหรือที่กำหนด การรับส่งไม้ลูกกอล์ฟ และร่ม การทำความสะอาดของไม้ลูกกอล์ฟ และอุปกรณ์ การตรวจสอบ การส่งคืนอุปกรณ์ และใบคะแนน (Score Card)

0923420303 การให้บริการ

(1 : 5)

ทบทวนความรู้การให้ข้อมูล ระเบียบ ข้อบังคับของสนาม การให้ข้อมูลในภาพรวมของสนาม และข้อมูลแต่ละหลุม เช่น เส้นทางเล่น (Line of play) สภาพอากาศ ทิศทางลม อุปสรรคแต่ละหลุม ระยะทาง สภาพสนาม การให้ข้อมูลบนกรีน เช่น สภาพของกรีน เส้นทางพัตต์ (Line of Putt) การวางตำแหน่งของลูก การดูแลความเรียบร้อยของธง การจดคะแนน (Score Card) ในแต่ละหลุม

0323420304 การติดต่อสื่อสาร (1 : 2)

ทบทวนความรู้เกี่ยวกับการกล่าวต้อนรับ และการกล่าวลา การแนะนำตนเอง การสื่อสารระหว่างการทำหน้าที่ การตรงต่อเวลา ความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่องาน การพัฒนาบุคลิกภาพ การมีจิตสำนึกในการบริการ และการแก้ไขปัญหา

0923420305 การบำรุงรักษาสนาม (1 : 2)

ทบทวนวิธีการดูแลรักษาความสะอาดโดยรวม การดูแลรักษาสนามตามกฎของสนาม การซ่อมรอยที่เกิดบนพื้นหญ้าจากการตีลูก (Divot) การเกลี่ยทรายในบังเกอร์ การซ่อมรอยชำรุดบนกรีน

0923429901 การวัดผล (1 : 1)

เป็นการวัดผลความรู้และทักษะของผู้รับการฝึก

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ต้องการของตลาด
(รหัสหลักสูตร 0920017350301)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. ความเป็นมาของหลักสูตร

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยกองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ ในฐานะหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการศึกษารูปแบบที่เหมาะสมในการพัฒนาทักษะฝีมือ ส่งเสริม สนับสนุนศักยภาพกำลังแรงงานกลุ่มสตรีและเยาวชน ได้เห็นถึงความจำเป็นที่จะต้องทำการศึกษารูปแบบปัจจัยแห่งความสำเร็จของกลุ่มอาชีพฯ โดยอาศัยหลักการอธิบาย การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การจัดการสร้างองค์ความรู้ การประชุม เพื่อให้เกิดเป็นแบบตัวอย่างทดลองในการนำไปถ่ายทอดแก่กลุ่มสตรีและเยาวชนที่กำลังริเริ่มประกอบธุรกิจชุมชน “โครงการศึกษารูปแบบการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นและบริการสู่กลุ่มสตรีและเยาวชน” เพื่อการพัฒนาทักษะฝีมือแรงงานยกระดับรายได้สร้างเศรษฐกิจชุมชน (โครงการต่อเนื่องปีงบประมาณ พ.ศ. 2553 – 2554) ทั้งนี้ การดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2553 ตามแผนการปฏิบัติงานภายใต้โครงการดังกล่าวพบว่า มีปัจจัยสำคัญหลายประการในการสนับสนุนให้แต่ละกลุ่มเป้าหมายประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นและบริการ

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่ามากขึ้นเพื่อเพิ่มยอดขายและมีรายได้เพิ่มขึ้น

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในการบริหารกลุ่ม พัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดทำบัญชีและการตลาด

3. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและปฏิบัติที่สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด เป็นเวลา 24 ชั่วโมง

4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

4.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา

4.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป

4.3 มีสุขภาพดี และร่างกายแข็งแรง เหมาะสมที่จะเข้ารับการฝึกในสาขาอาชีพนั้นๆ ได้ตลอดหลักสูตรการฝึก

4.4 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง

4.5 มีความประพฤติดี

4.6 เป็นผู้ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัวหรืออาชีพอิสระ

5. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตร และผ่านการทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ต้องการของตลาด

6. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923520301	ปรัชญาและหลักการเรียนรู้เรื่องเศรษฐกิจพอเพียงและการจัดทำบัญชี	3	-
0923520302	เทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ต้องการของตลาด	3	-
0923520303	กรณีศึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ต้องการของตลาด	2	-
0923520304	การสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยใช้ตราสินค้า	2	3
0923520305	การสร้างเครือข่ายและการบริการ	2	-
0923520306	การบริหารจัดการด้านการตลาด	3	-
0923520307	กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์อย่างมืออาชีพ	3	-
0923520308	เทคนิคการเลือกสถานที่จำหน่ายและการจัดวางผลิตภัณฑ์	3	-
		21	3
		24	

7. เนื้อหาวิชา

0922822401 ปรัชญาและหลักการเรียนรู้เรื่องเศรษฐกิจพอเพียงและการจัดทำบัญชี (3:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการประยุกต์ใช้เศรษฐกิจพอเพียงในระดับต่างๆและมีความรู้การจัดทำบัญชี

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมาย ความเป็นมาของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การประยุกต์ใช้เศรษฐกิจพอเพียงในระดับต่างๆ การประยุกต์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สอดคล้องกับปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและหลักการทำบัญชี

0922822402 เทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ต้องการของตลาด (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ต้องการของตลาด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาวัตถุดิบในการผลิต การพัฒนาทักษะในการผลิต การพัฒนาเครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต การออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ กลยุทธ์การตลาด กลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์ ความหมาย ความสำคัญและการสร้างตราสินค้า(Brand)

0922822403 กรณีศึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ต้องการของตลาด (2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกรณีศึกษาที่ประสบความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ต้องการของตลาด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ต้องการของตลาดในแต่ละกรณีศึกษา

0922822401 การสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยใช้ตราสินค้า

(2:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการและกลยุทธ์การสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยใช้ตราสินค้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายของตราสินค้า องค์ประกอบของตราสินค้า กระบวนการสร้างตราสินค้า อุปสรรคของธุรกิจต่อการสร้างตราสินค้า การสร้างความเชื่อมั่น ความน่าเชื่อถือในสินค้า การสร้างมาตรฐานในสินค้า การแจ้งแหล่งกำเนิดสินค้า การแสดงส่วนประกอบของสินค้า การสร้างแบรนด์ของสินค้า และการสร้างโลโก้อย่างไรให้น่าจดจำ

ฝึกปฏิบัติ การสร้างแบรนด์ของสินค้าและการสร้างโลโก้ให้น่าจดจำ

0922822402 การสร้างเครือข่ายและการบริการ

(2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกลยุทธ์การสร้างเครือข่ายและการบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายของเครือข่าย การเชื่อมโยงระหว่างบุคคล การเชื่อมโยงบุคคลกับกลุ่ม การเชื่อมโยงกลุ่มต่อกลุ่ม องค์ประกอบของเครือข่าย ลักษณะของเครือข่ายที่ดี ประเภทของเครือข่าย วิธีการสร้างเครือข่าย เทคนิคการสร้างเครือข่ายสร้างสายสัมพันธ์ การใช้เครื่องมือสร้างเครือข่าย ยุทธวิธีสร้างเครือข่าย 4 ลักษณะ ได้แก่ การมีส่วนร่วม การให้ความร่วมมือ ช่วยเหลือ การประสานงานให้ราบรื่น และการประสานความร่วมมือ ร่วมใจ ข้อควรคำนึงเมื่อทำงานเครือข่าย และวิธีการสร้างเครือข่ายให้ยั่งยืน

0922822402 การบริหารจัดการด้านการตลาด

(3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการด้านการตลาด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายของคำว่าตลาด กระบวนการแลกเปลี่ยนสินค้า มุมมองการตลาด การกำหนดแผนยุทธศาสตร์ หลักการตลาด พฤติกรรมของผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค ผู้บริโภคกับพฤติกรรมการใช้สินค้า วิธีการสร้างกลยุทธ์การตลาด วิธีการแบ่งตลาด กลุ่มย่อย การวิเคราะห์และประเมินลูกค้าในตลาดกลุ่มย่อยเป้าหมาย การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์ เครื่องมือทางการตลาด สินค้า ตราสินค้าและบริการ ช่องทางการจัดจำหน่าย และการสื่อสารการตลาด

0922822402 กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์อย่างมืออาชีพ

(3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการติดต่อสื่อสารขององค์การกับกลุ่มต่างๆ ที่มีผลกระทบความสำเร็จขององค์การ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายของการประชาสัมพันธ์ ลักษณะของการประชาสัมพันธ์ บทบาทของการประชาสัมพันธ์ ความจำเป็นในการใช้การประชาสัมพันธ์เชิงธุรกิจ เครื่องมือการประชาสัมพันธ์ซึ่งประกอบด้วย การให้ข่าว การสัมภาษณ์ สื่อมวลชนสัมพันธ์ ชุมชนสัมพันธ์ การทำกิจกรรมสาธารณะและโครงการสาธารณะ การจัดกิจกรรมพิเศษ การพัฒนาบุคลากร การบริหารข่าวเชิงกลยุทธ์ การบริหารภาวะวิกฤต การเป็นผู้สนับสนุน และการกุศล

0922822402 เทคนิคการเลือกสถานที่จำหน่ายและการจัดวางผลิตภัณฑ์

(3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกที่ตั้งสถานที่จำหน่ายสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดแสดงผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปสู่การขายหรือบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการจัดแสดงสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ ความแตกต่างของการจัดแสดง การเลือกสถานที่จำหน่ายสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ วิธีการจัดแสดงวางสินค้า ผลิตภัณฑ์ซึ่งแบ่งตามตำแหน่งเนื้อที่ในร้าน การจำแนกประเภทของตู้โชว์ การจำแนกประเภทตู้โชว์ตามวัตถุประสงค์ของการจัดแสดง เช่น จำแนกตามลักษณะของสินค้าที่จัดแสดง จำแนกตามความต่อเนื่องของการจัดแสดงวางสินค้า และจำแนกตามลักษณะการก่อสร้าง เป็นต้น

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา เทคนิคการใช้โทรศัพท์
(รหัสหลักสูตร 0920017410301)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน



1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมตระหนักถึงความสำคัญของการใช้โทรศัพท์ในธุรกิจ
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถติดต่อสื่อสารโดยใช้โทรศัพท์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถใช้โทรศัพท์ในการบริการและสร้างภาพพจน์ให้แก่หน่วยงานได้อย่างถูกต้อง
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีทัศนคติที่ดีต่อการใช้โทรศัพท์

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกอบรมจะได้รับการเรียนรู้ทางภาคทฤษฎีและปฏิบัติเป็นเวลา 12 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกอบรมจะต้องมีระยะเวลาฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิได้รับการประเมินผล

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 เป็นผู้ที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับงานสารบรรณ งานธุรการ งานเลขานุการและพนักงานรับโทรศัพท์หรืองานบริการในธุรกิจโรงแรมและท่องเที่ยว
- 3.2 สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาคหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด จะได้รับวุฒิบัตร

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0924120501	บทบาทและความสำคัญของผู้รับโทรศัพท์	1	-
0924120502	เทคนิคการใช้โทรศัพท์	3	1
0924120503	มารยาทและศิลปะในการใช้โทรศัพท์	3	1
0924120504	การใช้ภาษาเกี่ยวกับโทรศัพท์เป็นภาษาอังกฤษ	2	1
		9	3
		12	

0924120501 บทบาทและความสำคัญของผู้รับโทรศัพท์ **(1 : 0)**

ศึกษาเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบและความสำคัญทางธุรกิจของ
หน้าที่ผู้ใช้โทรศัพท์ หลักการให้บริการของการใช้โทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ

0924120502 เทคนิคการใช้โทรศัพท์ (3 : 1)

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการสื่อสาร การรับโทรศัพท์ การถาม – ตอบ การเขียน บันทึก การควบคุม การสนทนาทางโทรศัพท์ และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ฟังก์ชันปฏิบัติการ ใช้โทรศัพท์

0924210503 มารยาทและศิลปะในการใช้โทรศัพท์ (2 : 1)

ศึกษาการใช้คำพูดที่ควรและไม่ควรในการใช้โทรศัพท์ การตอบรับและการตอบปฏิเสธและการสร้างความประทับใจทางโทรศัพท์ ฝึกปฏิบัติมารยาทและศิลปะในการใช้โทรศัพท์



0924120504 การใช้ภาษาเกี่ยวกับโทรศัพท์เป็นภาษาอังกฤษ

(2 : 1)

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้ประโยคภาษาอังกฤษเกี่ยวกับโทรศัพท์ที่ต้อง การใช้
คำถาม คำตอบ ที่เหมาะสมตามวัฒนธรรม ฝึกปฏิบัติการใช้ภาษาเกี่ยวกับโทรศัพท์เป็น
ภาษาอังกฤษ

ที่ปรึกษา

นายบุญย์ กาญจนกุล	ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางศิริวรรณ ใจบริสุทธิ์	ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาระบบและรูปแบบการฝึก
นายสิริวุฒ น้อยประเสริฐ	กลุ่มงานพัฒนาระบบและรูปแบบการฝึก
นางประทุมพร ชีวะประเสริฐ	กลุ่มงานพัฒนาระบบและรูปแบบการฝึก
นายวิรัช กันสร	กลุ่มงานพัฒนาระบบและรูปแบบการฝึก

ผู้ออมนุมัติหลักสูตร

นางสาวศิริพร ฉันทโชคนิมิตร	กลุ่มงานพัฒนาระบบและรูปแบบการฝึก
----------------------------	----------------------------------

ผู้อนุมัติหลักสูตร

สมเกียรติ ฉายะศรีวงศ์

(นายสมเกียรติ ฉายะศรีวงศ์)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

24 พ.ค. 2550

หลักสูตรการฝึกยกระดับ
ผู้ดูแลเด็กและผู้สูงอายุ
(รหัสหลักสูตร 0920017430201)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการดูแลเด็กตามกิจวัตรประจำวันให้เหมาะสมกับการพัฒนาการของเด็ก
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดเตรียมอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กในวัยต่างๆ
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างพัฒนาการเด็ก การเล่น และของเล่นในวัยต่างๆ
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการดูแลผู้สูงอายุตามกิจวัตรประจำวัน
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดเตรียมอาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ
- 1.6 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดกิจกรรมนันทนาการและการออกกำลังกายของผู้สูงอายุ

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 100 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.3 มีใบรับรองการฝึกอาชีพในสาขาการเลี้ยงดูเด็กปฐมวัย การดูแลผู้สูงอายุ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง หรือ
- 3.4 มีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย
- 3.5 มีใบรับรองแพทย์เพื่อแสดงว่ามีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ และไม่เป็นโรคติดต่อ

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ผู้ดูแลเด็กและผู้สูงอายุ

ชื่อย่อ : วพร. สาขา ผู้ดูแลเด็กและผู้สูงอายุ

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา ผู้ดูแลเด็กและผู้สูงอายุ

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0924321001	ความปลอดภัยในการทำงาน	2	-
0924321002	ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	2	-
0924321003	การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์	2	-
0924321004	การปฏิบัติตนในการเป็นผู้ดูแลเด็กและผู้สูงอายุ	2	-
0924321005	สุขอนามัยส่วนบุคคล สภาพแวดล้อมและความปลอดภัยในที่พักอาศัย	2	-
0924321006	จิตวิทยาและการพัฒนาการของเด็ก	3	-
0924321007	การปฏิบัติหน้าที่ตามกิจวัตรของเด็ก	3	6
0924321008	การดูแลสุขภาพเด็ก	3	3
0924321009	อาหารและโภชนาการสำหรับเด็ก	3	6
0924321010	การจัดกิจกรรมเสริมสร้างพัฒนาการเด็ก	3	6
0924321011	ความต้องการพื้นฐานของผู้สูงอายุ	3	-
0924321012	อาหารและโภชนาการของผู้สูงอายุ	6	9
0924321013	การใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์	3	-
0924321014	การดูแลความสะอาดร่างกาย	3	6
0924321015	การพยาบาลผู้สูงอายุ	3	12
0924321016	กิจกรรมนันทนาการและการออกกำลังกาย	3	6
		46	54
		100	

6. เนื้อหาวิชา :

0924321001

ความปลอดภัยในการทำงาน

(2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้และการป้องกันอันตรายจากอุปกรณ์

เครื่องใช้ไฟฟ้า

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการป้องกันอุบัติเหตุเกี่ยวกับอัคคีภัย

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการป้องกันอุบัติเหตุจากสารมีพิษ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการใช้และวิธีการป้องกันอันตรายจากอุปกรณ์

เครื่องใช้ไฟฟ้า วิธีการป้องกันอุบัติเหตุเกี่ยวกับอัคคีภัย วิธีการป้องกันอุบัติเหตุจากสารมีพิษ

- 0924321002 **ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง** (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องในการดูแลเด็กและผู้สูงอายุ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการสัญญาจ้างงาน
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับระเบียบและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน
 เฉพาะประเทศที่ต้องการแรงงานไทย
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องในการดูแลเด็กและผู้สูงอายุ สัญญาจ้างงาน ระเบียบและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการทำงานเฉพาะประเทศที่ต้องการแรงงานไทย
- 0924321003 **การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์** (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการสื่อความหมาย
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสาเหตุที่มีผลกระทบต่อการสื่อความหมาย
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมารยาท จรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญและประโยชน์ของมนุษยสัมพันธ์
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการสื่อความหมาย สาเหตุที่มีผลกระทบต่อการสื่อความหมาย ความสามารถในการสื่อความหมาย มารยาท จรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ ความหมายของมนุษยสัมพันธ์ ความสำคัญและประโยชน์ของมนุษยสัมพันธ์
- 0924321004 **การปฏิบัติตนในการเป็นผู้ดูแลเด็กและผู้สูงอายุ** (2:0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการปรับตัวให้เข้ากับสังคม และวัฒนธรรมของนายจ้าง
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพและการแสดงออก
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญในการสร้างจิตสำนึกในการให้บริการ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของความซื่อสัตย์ ขยัน อดทน กระตือรือร้น และการมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญต่อความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเอง
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเทคนิคในการป้องกันตนเองจากการถูกนายจ้างข่มเหงรังแก
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการปรับตัวให้เข้ากับสังคม และวัฒนธรรมของนายจ้าง วิธีการพัฒนาบุคลิกภาพและวิธีการแสดงออก การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการ ความสำคัญของความซื่อสัตย์ ขยัน อดทน กระตือรือร้น และการมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน ความสำคัญต่อความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเอง วิธีการป้องกันตนเองจากการถูกนายจ้างข่มเหงรังแก

0924321005

สุขอนามัยส่วนบุคคล สภาพแวดล้อม

(2:0)

และความปลอดภัยในที่พักอาศัย

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการทำความสะอาดร่างกายของ
ผู้นุบาลเด็กและผู้สูงอายุ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการทำความสะอาดช่องปาก
และฟันของผู้นุบาลเด็กและผู้สูงอายุ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการป้องกันอุบัติเหตุ การจัดวางสิ่งของและ
เครื่องใช้ รวมทั้งการปรับแสงสว่าง และการถ่ายเทอากาศ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดสิ่งแวดล้อมให้สะอาด

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดสิ่งแวดล้อมให้ปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการทำความสะอาดร่างกายของผู้นุบาลเด็ก
และผู้สูงอายุ ความสำคัญของการทำความสะอาดช่องปาก และฟันของผู้นุบาลเด็กและผู้สูงอายุ วิธีการจัด
สิ่งแวดล้อมให้สะอาดและปลอดภัย

0924321006

จิตวิทยาและการพัฒนาการของเด็ก

(3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับจิตวิทยาและการพัฒนาการของเด็ก

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับจิตวิทยาการเรียนรู้และการสื่อสารของเด็ก

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับจิตวิทยาครอบครัวและสังคม

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการฝึกและสร้างวินัยที่ดีสำหรับเด็ก

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญในการกระตุ้นและสนับสนุนให้เด็ก
เกิดการเรียนรู้

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการป้องกันและการแก้ไขปัญหาทางพฤติกรรม
และอารมณ์ของเด็ก

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับจิตวิทยาและการพัฒนาการของเด็ก จิตวิทยาการเรียนรู้และ
การสื่อสารของเด็ก จิตวิทยาครอบครัวและสังคม วิธีการฝึกและวิธีการสร้างวินัยที่ดีสำหรับเด็ก
ความสำคัญในการกระตุ้นและสนับสนุนให้เด็กเกิดการเรียนรู้ วิธีการป้องกันและการแก้ไขปัญหาทาง
พฤติกรรมและอารมณ์ของเด็ก

0924321007

การปฏิบัติหน้าที่ตามกิจวัตรของเด็ก

(3:6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ
และเครื่องใช้สำหรับเด็ก

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเก็บรักษา และทำความสะอาด วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับเด็ก

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการอุ้มเด็กในท่าต่างๆ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการอาบน้ำ ดูแลความสะอาดร่างกาย สระผม และการขับถ่าย

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดเตรียมที่นอนสำหรับเด็ก

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการบันทึกความเจริญเติบโต พฤติกรรม พัฒนาการด้านต่างๆของเด็ก

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้าได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับเด็ก วิธีการเก็บรักษา และวิธีทำความสะอาดวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับเด็ก วิธีการอุ้มเด็ก ในท่าต่างๆ วิธีการอาบน้ำ วิธีการดูแลความสะอาดร่างกาย วิธีการสระผม และวิธีการจัดการกับการขับถ่าย ของเด็ก วิธีการจัดเตรียมที่นอนสำหรับเด็ก วิธีการบันทึกการพัฒนาด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งการเคลื่อนไหว การได้ยิน การมองเห็น และการพูดของเด็ก วิธีการแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้าอย่างถูกต้องและเหมาะสม

ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับเด็ก การเก็บรักษา และทำความสะอาดวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้สำหรับเด็ก การอุ้มเด็กในท่าต่างๆ การอาบน้ำ การดูแลความสะอาดร่างกาย การสระผม และจัดการกับการขับถ่ายของเด็ก การจัดเตรียมที่นอนสำหรับเด็ก การบันทึกการพัฒนาด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา รวมทั้งการเคลื่อนไหว การได้ยิน การมองเห็น และการพูดของเด็ก การแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้าอย่างถูกต้องและเหมาะสม

0924321008

การดูแลสุขภาพเด็ก

(3:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอันตรายที่มักเกิดขึ้นกับเด็ก และการป้องกัน

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสาเหตุและวัสดุที่เกิดอันตรายแก่เด็ก และความสามารถในการป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับเด็ก

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการปฐมพยาบาลเมื่อเกิดอาการชัก อุจจาระของมีคม ถูกแมลงสัตว์กัดต่อย สัมผัสอาหาร เลือดกำเดาออก

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับปัญหาและพฤติกรรมของเด็กที่พบบ่อย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับอันตรายที่มักเกิดขึ้นกับเด็ก และวิธีการป้องกัน สาเหตุ และวัสดุที่เกิดอันตรายแก่เด็ก วิธีการป้องกัน ปัญหาและพฤติกรรมของเด็กที่พบบ่อย วิธีการปฐมพยาบาล เมื่อเกิดอาการชัก อุจจาระของมีคม ถูกแมลงสัตว์กัดต่อย สัมผัสอาหาร เลือดกำเดาออก

ฝึกปฏิบัติการป้องกันอันตรายที่มักเกิดขึ้นกับเด็ก การป้องกันอันตรายจากวัสดุที่อาจเป็นอันตรายแก่เด็ก การปฐมพยาบาลเมื่อเกิดอาการชัก อุจจาระของมีคม ถูกแมลงสัตว์กัดต่อย สัมผัสอาหาร เลือดกำเดาออก

- 0924321009** **อาหารและโภชนาการสำหรับเด็ก** **(3:6)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกอาหารให้ลูกหลานวัย
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของความต้องการสารอาหาร
 สาเหตุของเด็กขาดสารอาหาร
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดเตรียมอาหาร นม และอาหาร
 เสริมสำหรับเด็ก
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับปัญหา สาเหตุของการเบื่ออาหารของเด็กและ
 ความสามารถในการแก้ไขปัญหาการเบื่ออาหารของเด็ก
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดตารางอาหารสำหรับเด็ก
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกอาหารสำหรับเด็กให้ลูกหลานวัย
 ความสำคัญของความต้องการสารอาหาร สาเหตุของเด็กขาดสารอาหาร วิธีการจัดเตรียมอาหาร นม และ
 อาหารเสริมสำหรับเด็ก ปัญหา สาเหตุของการเบื่ออาหารของเด็ก วิธีการแก้ไขปัญหาการเบื่ออาหารของเด็ก
 วิธีการจัดตารางอาหารสำหรับเด็ก
 ฝึกปฏิบัติการเลือกอาหารสำหรับเด็กให้ลูกหลานวัย การจัดเตรียมอาหาร นม และ
 และอาหารเสริมสำหรับเด็ก ปัญหา การแก้ไขปัญหาการเบื่ออาหารของเด็ก การจัดตารางอาหารสำหรับเด็ก
- 0924321010** **การจัดกิจกรรมเสริมสร้างพัฒนาการเด็ก** **(3:6)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดกิจกรรม และนันทนาการตาม
 พัฒนาการตามวัยสำหรับเด็ก
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญและวิธีการจัดกิจกรรม และนันทนาการตาม
 พัฒนาการตามวัยสำหรับเด็ก
- 0924321011** **ความต้องการพื้นฐานของผู้สูงอายุ** **(3:0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับ พฤติกรรม ความต้องการ และความรู้สึกนึกคิด
 ของผู้สูงอายุ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปรับตัวของผู้สูงอายุ ภาวะสุขภาพกาย และ
 สุขภาพจิตของผู้สูงอายุ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อสุขภาพของผู้สูงอายุ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับปัญหาและความต้องการของผู้สูงอายุ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางร่างกาย จิตใจ อารมณ์และ
 สังคมของผู้สูงอายุ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรม ความต้องการ และความรู้สึกนึกคิด การปรับตัวของผู้สูงอายุ ภาวะสุขภาพกาย และสุขภาพจิตของผู้สูงอายุ ปัจจัยที่มีผลต่อสุขภาพของผู้สูงอายุ ปัญหาและความต้องการของผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงทางร่างกาย จิตใจ อารมณ์และสังคมของผู้สูงอายุ

0924321012

อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ

(6:9)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับชนิด ประเภท และลักษณะของอาหารและน้ำสำหรับผู้สูงอายุ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับปริมาณอาหารและน้ำในแต่ละมื้อของผู้สูงอายุ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดเตรียมอาหารเฉพาะโรคที่พบบ่อย
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารปั่นสำหรับผู้สูงอายุ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารสำเร็จทางการแพทย์
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการป้อนอาหาร และให้อาหารทางสาย

สวนกระเพาะอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการปฏิบัติเมื่อเกิดอาการสำคัญ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเก็บ รักษาอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับเกี่ยวกับชนิด ประเภท และลักษณะของอาหารและน้ำ ปริมาณอาหารและน้ำในแต่ละมื้อของผู้สูงอายุ วิธีการจัดเตรียมอาหารเฉพาะโรคที่พบบ่อย วิธีการประกอบอาหารปั่นสำหรับผู้สูงอายุ วิธีการประกอบอาหารสำเร็จทางการแพทย์ วิธีการป้อนอาหาร และให้อาหารทางสายสวนกระเพาะอาหารสำหรับผู้สูงอายุ วิธีการปฏิบัติเมื่อเกิดอาการสำคัญ วิธีการเก็บ รักษาอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

ฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอาหารและน้ำในแต่ละมื้อของผู้สูงอายุ การจัดเตรียมอาหารเฉพาะโรคที่พบบ่อย การประกอบอาหารปั่นสำหรับผู้สูงอายุ การประกอบอาหารสำเร็จทางการแพทย์ การป้อนอาหาร และให้อาหารทางสายสวนกระเพาะอาหารสำหรับผู้สูงอายุ การปฏิบัติเมื่อเกิดอาการสำคัญ การเก็บรักษาอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

0924321013

การใช้และดูแลรักษาอุปกรณ์

(3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้และดูแลรักษาอุปกรณ์ต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการใช้และดูแลรักษาอุปกรณ์ต่างๆ เช่น เครื่องช่วยเดิน รถเข็น เบาะลม เตียงนอน อุปกรณ์ให้ออกซิเจนที่บ้าน อุปกรณ์ดูดเสมหะ อุปกรณ์วัดไข้และความดันโลหิต อุปกรณ์สำหรับให้อาหารทางสายสวนกระเพาะอาหาร

0924321014

การดูแลความสะอาดร่างกาย

(3:6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำความสะอาดร่างกายสำหรับผู้สูงอายุ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดเตรียมที่นอนสำหรับผู้สูงอายุ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการช่วยเหลือ ดูแลผู้สูงอายุในการ
 ปัสสาวะและอุจจาระ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการอาบน้ำ สระผมสำหรับผู้สูงอายุที่ช่วยเหลือตนเองไม่ได้
 วิธีการเช็ดตัวผู้สูงอายุบนเตียง วิธีการแต่งตัว และสวมเสื้อผ้าให้ผู้สูงอายุ วิธีการปูเตียง และจัดที่นอนของ
 ผู้สูงอายุ วิธีการช่วยเหลือ ดูแลผู้สูงอายุในการปัสสาวะและอุจจาระ

ฝึกปฏิบัติการอาบน้ำ สระผมสำหรับผู้สูงอายุที่ช่วยเหลือตนเองไม่ได้ การเช็ดตัว
 ผู้สูงอายุบนเตียง การแต่งตัว และสวมเสื้อผ้าให้ผู้สูงอายุ การปูเตียง และจัดที่นอนของผู้สูงอายุ การ
 ช่วยเหลือ ดูแลผู้สูงอายุในการปัสสาวะและอุจจาระ

0924321015

การพยาบาลผู้สูงอายุ

(3:12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการขีดตัวเพื่อลดไข้
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการวัดปรอท วัดความดันโลหิต นับชีพจร
 นับอัตราการหายใจ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการห้ามเลือด
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการผายปอด นวดหัวใจ และการ
 พยาบาลในกรณีมีสิ่งแปลกปลอมเข้าสู่ลำคอผู้สูงอายุ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดเตรียมและให้ยาตามคำสั่งแพทย์
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเก็บรักษายา ดูแลลักษณะยาเสีย หรือ
 เสื่อมคุณภาพ และตรวจสอบวันหมดอายุ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการช่วยเหลือผู้สูงอายุในการ
 เคลื่อนไหว และเคลื่อนย้ายผู้สูงอายุที่สามารถเคลื่อนไหวเองได้ และไม่สามารถช่วยเหลือตัวเองได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการขีดตัวเพื่อลดไข้ วิธีการวัดปรอท วิธีการวัดความดัน
 โลหิต วิธีการนับชีพจร วิธีการนับอัตราการหายใจ วิธีการห้ามเลือด วิธีการผายปอด วิธีนวดหัวใจ และ
 วิธีการพยาบาลในกรณีมีสิ่งแปลกปลอมเข้าสู่ลำคอผู้สูงอายุ วิธีการจัดเตรียมและให้ยาตามคำสั่งแพทย์
 วิธีการเก็บรักษายา วิธีดูแลลักษณะยาเสีย หรือเสื่อมคุณภาพ และวิธีตรวจสอบวันหมดอายุ วิธีการช่วยเหลือ
 ผู้สูงอายุในการเคลื่อนไหว และวิธีเคลื่อนย้ายผู้สูงอายุที่สามารถเคลื่อนไหวเองได้ และไม่สามารถช่วยเหลือ
 ตัวเองได้

ฝึกปฏิบัติการขีดตัวเพื่อลดไข้ การวัดปรอท การวัดความดันโลหิต การนับชีพจร
 การนับอัตราการหายใจ การห้ามเลือด วิธีการผายปอด นวดหัวใจ และการพยาบาลในกรณีมีสิ่งแปลกปลอม

เข้าสู่ลำคอผู้สูงอายุ การจัดเตรียมและให้ยาตามคำสั่งแพทย์ การเก็บรักษา ยา การดูแลขณะยาเสีย หรือเสื่อมคุณภาพ และการตรวจสอบวันหมดอายุ การช่วยเหลือผู้สูงอายุในการเคลื่อนไหว และการเคลื่อนย้ายผู้สูงอายุที่สามารถเคลื่อนไหวเองได้ และไม่สามารถช่วยเหลือตัวเองได้

0924321016

กิจกรรมนันทนาการและการออกกำลังกาย

(3:6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการฟื้นฟูสมรรถภาพร่างกายสำหรับผู้สูงอายุ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับข้อห้ามและข้อจำกัดในการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุ

สำหรับผู้สูงอายุ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดกิจกรรมนันทนาการและการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุที่ช่วยเหลือตัวเองได้บางส่วน

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดกิจกรรมนันทนาการและการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุที่ช่วยเหลือตัวเองไม่ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการฟื้นฟูสมรรถภาพร่างกายสำหรับผู้สูงอายุ ข้อห้ามและข้อจำกัดในการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุ วิธีการจัดกิจกรรมนันทนาการและวิธีการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุที่ช่วยเหลือตัวเองได้บางส่วน วิธีการจัดกิจกรรมนันทนาการและวิธีการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุที่ช่วยเหลือตัวเองไม่ได้

ฝึกปฏิบัติการฟื้นฟูสมรรถภาพร่างกายสำหรับผู้สูงอายุโดยยึดหลักข้อห้ามและข้อจำกัดในการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุ การจัดกิจกรรมนันทนาการและการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุที่ช่วยเหลือตัวเองได้บางส่วน การจัดกิจกรรมนันทนาการและการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุที่ช่วยเหลือตัวเองไม่ได้

**หลักสูตรการฝึกยกระดับ
พนักงานนวดแผนไทย
(รหัสหลักสูตร 0920017430101)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการบริหารร่างกายแบบท้าวตัดตน
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการนวดไทยแบบราชสำนัก
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการนวดไทยแบบเฉลยศักดิ์
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการนวดฝ่าเท้า
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือพัฒนาด้านงานนวดแผนไทยให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 100 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.3 ผ่านการอบรมหลักสูตรการแพทย์แผนไทย ประเภทการนวดไทย หรือ
- 3.4 ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว ผู้ว่างงาน หรือที่เคยทำงานเกี่ยวกับสาขาการนวดแผนไทย ประเภทการนวดไทย
- 3.5 มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานนวดแผนไทย

ชื่อย่อ : วพร. สาขา พนักงานนวดแผนไทย

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา พนักงานนวดแผนไทย

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0924320401	กายวิภาคศาสตร์และสรีระวิทยา	10	-
0924320402	เภสัชกรรมไทยเบื้องต้น	12	-
0924320403	เส้นประธานสิบและการเกิดโรค	2	8
0924320404	กายบริหารแบบไทยด้วยท่าฤๅษีดัดตน	2	6
0924320405	การอบสมุนไพร การประคบสมุนไพร	2	6
0924320406	ทบทวนการนวดไทยแบบราชสำนัก	4	-
0924320407	ฝึกปฏิบัติการนวดแบบราชสำนัก (เก็บประสบการณ์4รายการ)	-	12
0924320408	ทบทวนการนวดไทยแบบเฉลยศักดิ์	4	-
0924320409	ฝึกปฏิบัติการนวดแบบเฉลยศักดิ์ (เก็บประสบการณ์4รายการ)	-	12
0924320410	ทบทวนการนวดฝ่าเท้าเพื่อสุขภาพ	4	-
0924320411	ฝึกปฏิบัติการนวดฝ่าเท้าเพื่อสุขภาพ (เก็บประสบการณ์2รายการ)	-	4
0924320412	กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพการนวดแผนไทย	2	-
0924320413	นโยบายภาครัฐ/แนวทางการประกอบอาชีพการนวดแผนไทย	2	-
0924329901	การวัดและประเมินผล	2	6
		46	54
		100	

6. เนื้อหาวิชา :

0924320401 กายวิภาคศาสตร์และสรีระวิทยา

(10:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับรูปร่างและลักษณะโครงสร้างของระบบกระดูก ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบไหลเวียน ระบบหายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบขับถ่าย ปัสสาวะ ระบบสืบพันธุ์ ระบบต่อมไร้ท่อ และอวัยวะสัมผัสพิเศษ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความหมายของชั้นหนังหุ้ม คือ รูป เวทนา สัญญา สังขาร วิญญาณ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของสิ่งมีชีวิตที่ประกอบด้วยธาตุ 4 คือ ดิน น้ำ ลม ไฟ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสัมพันธ์ในแต่ละส่วนโครงสร้างระบบทั้งหมดของร่างกาย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับรูปร่างและลักษณะโครงสร้างของระบบกระดูก ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบไหลเวียน ระบบหายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบขับถ่ายปัสสาวะ ระบบ

สืบพันธุ์ ระบบต่อมไร้ท่อ และอวัยวะสัมผัสพิเศษ ความหมายของชั้นห้า คือ รูป เวทนา สัญญา สังขาร วิญญาณ ความสำคัญของสิ่งมีชีวิตที่ประกอบด้วยธาตุ 4 คือ ดิน น้ำ ลม ไฟ ความสัมพันธ์ในแต่ละส่วน โครงสร้างระบบทั้งหมดของร่างกาย

0924320402 **เภสัชกรรมไทยเบื้องต้น** **(12:0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักเภสัช 4 ประการ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ยาสมุนไพรตามบัญชีหลักแห่งชาติ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับบัญชียาสามัญประจำบ้านและสมุนไพรในงาน
 สาธารณะสุขมูลฐาน

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้การใช้ยาไทยประกอบการนวด ได้แก่ การอบ การ
 ประคบ การสูด ไอ่น้ำสมุนไพร การทาบหม้อเกลือ

คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักเภสัช 4 ประการ วิธีการใช้ยาสมุนไพรตามบัญชีหลัก
 แห่งชาติ บัญชียาสามัญประจำบ้านและสมุนไพรในงานสาธารณสุขมูลฐาน วิธีการใช้ยาไทยประกอบการ
 นวด ได้แก่ การอบ การประคบ การสูด ไอ่น้ำสมุนไพร การทาบหม้อเกลือ

0924320403 **เส้นประสาทสืบและการเกิดโรค** **(2:8)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างของเส้นประสาทสืบ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับลักษณะทางเดินของเส้นประสาทสืบ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับโรคและอาการของโรคที่เกิดตามแนว
 เส้นประสาทสืบ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับตำแหน่งในการนวด
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างของเส้นประสาทสืบ ลักษณะทางเดินของ
 เส้นประสาทสืบ โรคและอาการของโรคที่เกิดตามแนวเส้นประสาทสืบ ตำแหน่งในการนวด

0924320404 **กายบริหารแบบไทยด้วยท่าฤๅษีดัดตน** **(2:6)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของกายบริหารแบบไทย
 ด้วยท่าฤๅษีดัดตน
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการกำหนดลมหายใจและการ
 กลับลมหายใจ
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการตรวจสอบดุลของโครงสร้างร่างกาย

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำกายบริหารแบบไทยท่าฤๅษีตัด
ตน 15 ท่า

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประโยชน์และข้อควรระวังของกายบริหาร
แบบไทยท่าฤๅษีตัดตน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของกายบริหารแบบไทยด้วยท่าฤๅษีตัดตน
ความสำคัญและวิธีการกำหนดลมหายใจและการกลืนลมหายใจ ความสำคัญและวิธีการตรวจสอบดุลของ
โครงสร้างร่างกาย หลักการ วิธีการ และขั้นตอนกายบริหารแบบไทยท่าฤๅษีตัดตน 15 ท่า ประโยชน์และข้อ
ควรระวังของกายบริหารแบบไทยท่าฤๅษีตัดตน

ฝึกปฏิบัติการกำหนดลมหายใจและการกลืนลมหายใจ การตรวจสอบดุลของ
โครงสร้างร่างกาย กายบริหารแบบไทยท่าฤๅษีตัดตน 15 ท่าโดยคำนึงถึงข้อควรระวังของกายบริหารแบบ
ไทยท่าฤๅษีตัดตน

0924320405

การอบสมุนไพร การประคบสมุนไพร

(2:6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความหมายของการอบสมุนไพร และการ
ประคบสมุนไพร

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ในการอบสมุนไพร

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการใช้ตัวยาในการอบสมุนไพร

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเตรียมตัวยาที่ใช้ในการอบสมุนไพร

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ในการทำลูกประคบ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเตรียมตัวยาที่ใช้ในการทำลูกประคบ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการทำลูกประคบ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความหมายของประโยชน์ ข้อห้าม และข้อควร
ระวังของการอบสมุนไพร และการประคบสมุนไพร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายของการอบสมุนไพร และการประคบสมุนไพร
อุปกรณ์ที่ใช้ในการอบสมุนไพร ชนิด ประเภท ลักษณะของตัวยาในการอบสมุนไพร วิธีการเตรียมตัวยาที่ใช้
ในการอบสมุนไพร วิธีการอบสมุนไพร อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำลูกประคบ ชนิด ประเภท ลักษณะของตัวยา
ที่ใช้ในการทำลูกประคบ วิธีการเตรียมตัวยาที่ใช้ในการทำลูกประคบ วิธีการประคบด้วยลูกประคบ

ฝึกปฏิบัติการเตรียมตัวยาที่ใช้ในการอบสมุนไพร การอบสมุนไพร การเตรียมตัวยาที่ใช้
ในการทำลูกประคบ การประคบด้วยลูกประคบ

0924320406

ทบทวนการนวดไทยแบบราชสำนัก

(4:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการคัดกรองผู้ป่วยก่อนการนวด

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของศีลและมรรยาทของผู้นวด
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับตำแหน่งที่จะนวด
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และขั้นตอนการนวดแบบราชสำนัก
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับและประโยชน์ของการใช้สมุนไพรประกอบการ

นวดแบบราชสำนัก

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ ข้อห้ามของการนวดแบบราชสำนัก

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการคัดกรองผู้ป่วยก่อนการนวด ความสำคัญของศีลและมรรยาทของผู้นวด ตำแหน่งที่จะนวด หลักการ วิธีการ และขั้นตอนการนวดแบบราชสำนัก ประโยชน์ของการใช้สมุนไพรประกอบการนวดแบบราชสำนัก ประโยชน์ ข้อห้ามและข้อควรระวังของการนวดแบบราชสำนัก

0924320407 ฝึกปฏิบัติการนวดแบบราชสำนัก (เก็บประสบการณ์ 4 รายการ) (0:12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการคัดกรองผู้ป่วยก่อนการนวด
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการนวดขา เท้า การเปิดประตูลม นวด หลัง แขน หัวไหล่ คอ และศีรษะโดยใช้มือในท่านอนหงาย นอนตะแคง และท่านั่ง เพื่อแก้อาการปวดเมื่อยตามกล้ามเนื้อ คลายเครียด และส่งเสริมสุขภาพ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการใช้สมุนไพรประกอบการนวดแบบราชสำนัก เช่น การประคบ หรือการอบสมุนไพร

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการนวดแบบราชสำนักด้วยความระมัดระวัง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการคัดกรองผู้ป่วยก่อนการนวด การนวดขา เท้า การเปิดประตูลม นวด หลัง แขน หัวไหล่ คอ และศีรษะโดยใช้มือในท่านอนหงาย นอนตะแคง และท่านั่ง เพื่อแก้อาการปวดเมื่อยตามกล้ามเนื้อ คลายเครียด และส่งเสริมสุขภาพ การใช้สมุนไพรประกอบการนวดแบบราชสำนัก เช่น การประคบ หรือการอบสมุนไพร

0924320408 ทบทวนการนวดไทยแบบเฉลยศักดิ์ (4:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการคัดกรองผู้ป่วยก่อนการนวด
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของศีลและมรรยาทของผู้นวด
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับตำแหน่งที่จะนวด
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และขั้นตอนการนวดแบบเฉลยศักดิ์
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับและประโยชน์ของการใช้สมุนไพรประกอบการ

นวดแบบเฉลยศักดิ์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ ข้อห้ามของการนวดแบบเฉลยศักดิ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการคัดกรองผู้ป่วยก่อนการนวด ความสำคัญของศีลและมรรยาทของผู้นวด ตำแหน่งที่จะนวด หลักการ วิธีการ และขั้นตอนการนวดแบบเฉลยศักดิ์ ประโยชน์ของการใช้สมุนไพรประกอบการนวดแบบเฉลยศักดิ์ ประโยชน์ ข้อห้ามและข้อควรระวังของการนวดแบบเฉลยศักดิ์

0924320409 ฝึกปฏิบัติการนวดแบบเฉลยศักดิ์ (เก็บประสบการณ์ 4 รายการ) (0:12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการคัดกรองผู้ป่วยก่อนการนวด

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการนวดขา เท้า การเปิดประตูลม นวด หลัง แขน หัวไหล่ คอ และศีรษะโดยใช้มือในท่านอนหงาย นอนตะแคง และท่านั่ง เพื่อแก้อาการปวดเมื่อยตามกล้ามเนื้อ คลายเครียด และส่งเสริมสุขภาพ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการใช้สมุนไพรประกอบการนวดแบบเฉลยศักดิ์ เช่น การประคบ หรือการอบสมุนไพร

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการนวดแบบเฉลยศักดิ์ด้วยความระมัดระวัง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการคัดกรองผู้ป่วยก่อนการนวด การนวดขา เท้า การเปิดประตูลม นวด หลัง แขน หัวไหล่ คอ และศีรษะโดยใช้มือในท่านอนหงาย นอนตะแคง และท่านั่ง เพื่อแก้อาการปวดเมื่อยตามกล้ามเนื้อ คลายเครียด และส่งเสริมสุขภาพ การใช้สมุนไพรประกอบการนวดแบบเฉลยศักดิ์ เช่น การประคบ หรือการอบสมุนไพร

0924320410 ทบทวนการนวดฝ่าเท้าเพื่อสุขภาพ (4:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการนวดฝ่าเท้า

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของศีลและมรรยาทของผู้นวด

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำงานเขตสะท้อนต่างๆ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของแผนภูมิแสดงจุดเกี่ยวกับอวัยวะบนฝ่าเท้า

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และขั้นตอนการนวดฝ่าเท้า

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับและประโยชน์ของการใช้สมุนไพรประกอบการนวดฝ่าเท้า

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ ข้อห้ามของการนวดฝ่าเท้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับชนิด ประเภท ลักษณะ วิธีการเตรียม วิธีการใช้และวิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการนวดฝ่าเท้า ความสำคัญของศีลและมรรยาทของผู้นวด การทำงานเขตสะท้อน

ต่างๆ แผนภูมิแสดงจุดเกี่ยวกับอวัยวะบนฝ่าเท้า หลักการ วิธีการ และขั้นตอนการนวดฝ่าเท้า ประโยชน์ของการใช้สมุนไพรประกอบการนวดฝ่าเท้า ประโยชน์ ข้อห้ามและข้อควรระวังของการนวดฝ่าเท้า

0924320411 ฝึกปฏิบัติการนวดฝ่าเท้าเพื่อสุขภาพ (เก็บประสบการณ์2รายการ) (0:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการเตรียม ใช้และเก็บรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการนวดฝ่าเท้า

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการนวดฝ่าเท้า เพื่อช่วยผ่อนคลายกล้ามเนื้อ กระตุ้นการทำงานของอวัยวะในร่างกาย และช่วยบรรเทาอาการเจ็บป่วยเบื้องต้น

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการใช้สมุนไพรประกอบในการนวดฝ่าเท้า

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการนวดฝ่าเท้าด้วยความระมัดระวัง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการเตรียม การใช้และการเก็บรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการนวดฝ่าเท้า การนวดฝ่าเท้าเพื่อช่วยผ่อนคลายกล้ามเนื้อ กระตุ้นการทำงานของอวัยวะในร่างกาย และช่วยบรรเทาอาการเจ็บป่วยเบื้องต้น การใช้สมุนไพรประกอบในการนวดฝ่าเท้า การนวดฝ่าเท้าด้วยความระมัดระวัง

0924320412 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพการนวดแผนไทย (2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายการประกอบโรคศิลปะ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพการแพทย์แผนไทยประเภทการนวดไทย

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสภาพปัญหาและอุปสรรคด้านกฎหมายวิชาชีพการแพทย์แผนไทยประเภทการนวดไทย

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักจรรยาบรรณวิชาชีพการแพทย์แผนไทย

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของจริยธรรม คุณธรรม ความซื่อสัตย์ในวิชาชีพศีลธรรม และกิริยามารยาทของผู้นวด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับกฎหมายการประกอบโรคศิลปะ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพการแพทย์แผนไทยประเภทการนวดไทย สภาพปัญหาและอุปสรรคด้านกฎหมายวิชาชีพการแพทย์แผนไทยประเภทการนวดไทย หลักจรรยาบรรณวิชาชีพการแพทย์แผนไทย จริยธรรม คุณธรรม ความซื่อสัตย์ในวิชาชีพศีลธรรม และกิริยามารยาทของผู้นวด

0924320413 นโยบายภาครัฐ/แนวทางการประกอบอาชีพการนวดแผนไทย (2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับนโยบายของรัฐในการสนับสนุนการนวดแผนไทยและการส่งเสริมภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับแนวทางการประกอบอาชีพการนวดแผนไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับนโยบายของรัฐในการสนับสนุนการนวดแผนไทยและนโยบายของรัฐในการสนับสนุนการส่งเสริมภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย แนวทางการประกอบอาชีพการนวดแผนไทย

0924329901 การวัดและประเมินผล

(2:6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของ

หลักสูตรแล้ว

หลักสูตรการฝึกยกระดับ
หลักสูตร ผู้อนุบาล ผู้สูงอายุเพื่อการทำงานต่างประเทศ
(รหัสหลักสูตร 0920017430401)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถดูแลผู้สูงอายุหรือผู้ป่วยที่ต้องการนอนอยู่ที่บ้าน
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถดูแลทำความสะอาดบ้านและซักรีดเสื้อผ้า
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถประกอบอาหารและบริการอาหาร
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถติดต่อสื่อสารโดยใช้ภาษาของนายจ้างได้

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในศูนย์ฝึกอบรมปฐมนิเทศและสุขภาพอนามัย หรือสถานีกาชาดจังหวัด ในสังกัดของสภากาชาดไทย และในสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร วิทยาลัยการแรงงาน ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 210 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3)
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 20 ปี ขึ้นไป
- 3.3 ส่วนสูงไม่น้อยกว่า 155 เซนติเมตร
- 3.4 น้ำหนักไม่น้อยกว่า 45 กิโลกรัม ไม่เกิน 70 กิโลกรัม
- 3.5 สุขภาพแข็งแรง มีสภาพร่างกายพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร
- 3.6 ต้องผ่านการทดสอบศักยภาพพื้นฐานและสัมภาษณ์

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ผู้อนุบาล ผู้สูงอายุเพื่อการทำงานต่างประเทศ

ชื่อย่อ : วพร. สาขา ผู้อนุบาล ผู้สูงอายุเพื่อการทำงานต่างประเทศ

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา ผู้อนุบาล ผู้สูงอายุเพื่อการทำงานต่างประเทศ

5.โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการฝึกยกระดับ สาขา ผู้อนุบาล ผู้สูงอายุเพื่อการทำงานต่างประเทศ แบ่งการฝึกอบรมออกเป็น 3 หมวด ใช้เวลาฝึก 210 ชั่วโมง โดยจำแนกรายละเอียดได้ ดังนี้

5.1 หมวดการอนุบาลผู้สูงอายุและผู้ป่วย	120	ชั่วโมง
5.2 หมวดงานบ้านและการประกอบอาหาร	30	ชั่วโมง
5.3 หมวดภาษาต่างประเทศ	60	ชั่วโมง

6. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	หมวดการอนุบาลผู้สูงอายุและผู้ป่วย (120 ชั่วโมง)		
0924321201	ลักษณะของผู้ดูแลผู้สูงอายุ	2	-
0924321202	การเปลี่ยนแปลงด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคม และจิตวิทยา การดูแลผู้สูงอายุ	2	-
0924321203	นันทนาการและการออกกำลังกายของผู้สูงอายุ	1	1
0924321204	เทคนิคการสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์	3	1
0924321205	การจัดสถานที่และสิ่งแวดล้อม	2	-
0924321206	ปัญหาร่างกายที่พบบ่อยในผู้สูงอายุและการดูแล	6	2
0924321207	โภชนาการในผู้สูงอายุ	3	1
0924321208	การทำอาหารผสมและการให้อาหารทางสายยาง	2	2
0924321209	การสังเกตอาการ การตรวจวัดสัญญาณชีพ และการบันทึก	3	5
0924321210	การดูแลกิจวัตรประจำวัน การรักษาความสะอาดร่างกาย	3	5
0924321211	การป้องกันโรคแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นในผู้สูงอายุ	1	1
0924321212	การเปลี่ยนอิริยาบถ	1	1
0924321213	การใช้งานและการดูแลอุปกรณ์ที่ช่วยในการเคลื่อนไหวของผู้สูงอายุ	2	2
0924321214	การใช้ยาในผู้สูงอายุ	2	2
0924321215	การใช้ความร้อน ความเย็น ในการรักษาพยาบาลเบื้องต้น	2	2
0924321216	การดูแลผู้ป่วยเบาหวาน	3	1
0924321217	การดูแลผู้สูงอายุที่มีการสมองเสื่อม	2	2
0924321218	การดูแลผู้สูงอายุที่เป็นอัมพาต	3	1
0924321219	การปฐมพยาบาลในผู้สูงอายุ	3	5
0924321220	การฝึกภาคปฏิบัติการอนุบาลผู้สูงอายุและผู้ป่วย	-	40
	หมวดงานบ้านและการประกอบอาหาร (30 ชั่วโมง)		
0924321221	ระเบียบ ข้อบังคับ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	2	-

0924321222	การปฏิบัติตนในการเป็นผู้ช่วยงานบ้าน	2	-
0924321223	การดูแลและทำความสะอาดบ้าน	2	6
0924321224	การซักรีดเสื้อผ้า	2	4
0924321225	การเตรียมและปรุงอาหาร	4	8
หมวดภาษาต่างประเทศ (60 ชั่วโมง)			
0924321226	การนับการอ่านตัวเลข	2	4
0924321227	สรรพนาม	2	4
0924321228	คำศัพท์ทั่วไป	4	8
0924321229	คำศัพท์เครื่องใช้ในบ้าน	4	8
0924321230	คำศัพท์อาหารและเครื่องดื่ม	4	8
0924321231	การติดต่อสื่อสาร	4	8
		78	132
		210	

หมายเหตุ หลักสูตร ผู้นุบาล ผู้สูงอายุเพื่อการทำงานต่างประเทศ จัดทำโดย สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงานร่วมกับศูนย์ฝึกอบรมปฐมพยาบาลและสุขภาพอนามัย สภาภาษาไทย

7. เนื้อหาวิชา :

หมวดการอนุบาลผู้สูงอายุและผู้ป่วย (120 ชั่วโมง)

0924321201

ลักษณะของผู้ดูแลผู้สูงอายุ

(2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

ร่างกายและจิตใจ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจถึงการดูแลผู้สูงอายุได้อย่างมีความสุขทั้ง

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจถึงวิธีการป้องกันการติดเชื้อโรคเข้าสู่ร่างกาย

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับลักษณะการเป็นผู้ดูแลให้การช่วยเหลือผู้สูงอายุที่ดี

จริยธรรมในการเป็นผู้ดูแลผู้สูงอายุและผู้ป่วย

การป้องกันการติดเชื้อโรค การรักษาความสะอาด การล้างมือ การใช้ผ้ากันเปื้อน

การกำจัดสิ่งปฏิกูล

0924321202

การเปลี่ยนแปลงด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคม และจิตวิทยาการดูแล
ผู้สูงอายุ (2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายความหมายของผู้สูงอายุได้

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายจิตวิทยาในการดูแลผู้สูงอายุได้

คำอธิบายรายวิชา

ความหมายของผู้สูงอายุ

ลักษณะการเปลี่ยนแปลงทางด้านร่างกายของผู้สูงอายุ

การเปลี่ยนแปลงทางด้านจิตใจของผู้สูงอายุ

จิตวิทยาในการดูแลผู้สูงอายุ

0924321203	นันทนาการและการออกกำลังกายของผู้สูงอายุ	(1:1)
ร่างกายและจิตใจ	วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการฟื้นฟูสมรรถภาพ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในการจัดกิจกรรมนันทนาการและการออกกำลังกาย เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับโรคและอาการของโรคที่เกิดตามแนว เส้นประสาทสืบ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจถึงวิธีการออกกำลังกาย ประโยชน์และโทษ ข้อห้ามและข้อจำกัดในการออกกำลังกาย	
สำหรับผู้สูงอายุ	คำอธิบายรายวิชา การฟื้นฟูสมรรถภาพร่างกายและจิตใจ การจัดกิจกรรมนันทนาการและการออกกำลังกายในผู้สูงอายุ วิธีการออกกำลังกาย ข้อดี ข้อเสีย ข้อห้าม และข้อจำกัด	
0924321204	เทคนิคการสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์	(3:1)
ถูกต้อง	วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายองค์ประกอบของการสื่อสารได้ถูกต้อง เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จหรือล้มเหลวของการสื่อสารได้ เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกความต้องการขั้นพื้นฐานของมนุษย์ได้ถูกต้อง เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะการสื่อสารในภาวะที่มีปัญหา อุปสรรคหลายๆด้าน คำอธิบายรายวิชา องค์ประกอบของการสื่อสาร ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จหรือล้มเหลวของการสื่อสาร ความต้องการขั้นพื้นฐานของมนุษย์ อารมณ์ และกลไกการป้องกันตัวของมนุษย์ การสร้างมนุษยสัมพันธ์	

0924321205

การจัดสถานที่และสิ่งแวดล้อม

(2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกลักษณะการจัดสถานที่และสิ่งแวดล้อมที่ถูกต้องได้
เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกรวบรวมการจัดสถานที่และสิ่งแวดล้อมให้ปลอดภัยแก่ผู้สูงอายุได้

คำอธิบายรายวิชา

การจัดการสถานที่และสิ่งแวดล้อมให้ถูกต้อง

การจัดการสถานที่และสิ่งแวดล้อมให้ปลอดภัย

0924321206

ปัญหาร่างกายที่พบบ่อยในผู้สูงอายุและการดูแล

(6:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโรคระบบทางเดินหายใจ โรคตา และหูที่พบบ่อยในผู้สูงอายุ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถให้การดูแลผู้สูงอายุที่ป่วยเป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินหายใจ โรคตาและหู ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

เพื่อให้ผู้รับการฝึกทราบถึงแนวทางวิธีการดูแลและสามารถวางแผนการดูแลผู้สูงอายุที่มีปัญหาในระบบทางเดินอาหารได้ถูกต้อง

เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกรวบรวมปัญหาระบบกระดูกข้อที่พบได้บ่อยในผู้สูงอายุ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายถึงสาเหตุ อาการ และวิธีการดูแลปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบกระดูกและข้อของผู้สูงอายุที่พบได้บ่อยอย่างถูกต้อง

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจถึงสาเหตุ ปัญหาและการดูแลผู้สูงอายุที่มีปัญหาระบบทางเดินปัสสาวะ

คำอธิบายรายวิชา

โรคระบบทางเดินหายใจ (โรคหัด ปอดบวม ไอเป็นเลือด และวัณโรค)

โรคตา (โรคต้อหิน ต้อกระจก และต้อเนื้อ)

ความผิดปกติของการทรงตัวอันเนื่องจากหู

ปัญหาระบบทางเดินอาหาร (ท้องผูก อุจจาระเป็นเลือด ท้องเสีย และอาเจียนเป็นเลือด)

วิธีการดูแลผู้สูงอายุที่มีระบบทางเดินอาหาร

ปัญหาระบบกระดูกและข้อ (อาการปวดคอ ปวดไหล่ ปวดหลัง และปวดเข่า)

วิธีการดูแลผู้สูงอายุที่มีปัญหาระบบกระดูกและข้อ

ปัญหาการกลืนปัสสาวะไม่อยู่และการดูแล

ปัญหาปัสสาวะบ่อยและการดูแล

ปัญหาปัสสาวะลำบากและการดูแล

ปัญหาปัสสาวะเป็นเลือดและการดูแล

การดูแลผู้สูงอายุที่มีการสวนคาสายสวนปัสสาวะ

0924321207

โภชนาการในผู้สูงอายุ

(3:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับชนิด ประเภท และลักษณะของอาหารและน้ำ

สำหรับผู้สูงอายุ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอาหารและน้ำในแต่ละมื้อ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการจัดเมนูอาหารเฉพาะโรคที่พบบ่อย

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจและสามารถป้อนอาหารผู้สูงอายุที่ป่วยได้

คำอธิบายรายวิชา

ชนิด ประเภท และลักษณะของอาหารและน้ำสำหรับผู้สูงอายุ

ปริมาณอาหารและน้ำในแต่ละมื้อ

การจัดเมนูอาหารเฉพาะโรคที่พบบ่อย

การป้อนอาหารผู้ป่วย

0924321208

การทำอาหารผสมและการให้อาหารทางสายยาง

(2:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกจัดเตรียมและปรุงอาหารผสมสำหรับผู้สูงอายุได้

เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกขั้นตอนการให้อาหารทางสายยางได้อย่างถูกต้อง

เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกปัญหาและอาหารแทรกซ้อนจากการให้อาหารทางสายยาง

ได้อย่างถูกต้อง

เพื่อให้ผู้รับการฝึกฝึกปฏิบัติทำอาหารผสม

คำอธิบายรายวิชา

ความจำเป็นในการให้อาหารทางสายยาง

การทำอาหารผสม

การให้อาหารทางสายยาง

ปัญหาจากการให้อาหารทางสายยาง

อาการแทรกซ้อนจากการให้อาหารทางสายยาง

0924321209 **การสังเกตอาการ การตรวจวัดสัญญาณชีพ และการบันทึก** (3:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสังเกตอาการและตรวจวัดสัญญาณชีพได้อย่างถูกต้อง

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอ่านค่าสัญญาณชีพได้อย่างถูกต้อง

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีบอกความผิดปกติของค่าสัญญาณชีพได้

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการนับแบบเฉลี่ยศักดิ์ด้วยความระมัดระวัง

คำอธิบายรายวิชา

การสังเกตอาการเปลี่ยนแปลงของผู้สูงอายุเมื่อเจ็บป่วย

การวัดอุณหภูมิ ชีพจร การหายใจ และความดันโลหิต

การบันทึกอาการและการเปลี่ยนแปลงจำนวนสารน้ำที่เข้าและออกจากร่างกาย

0924321210 **การดูแลกิจวัตรประจำวัน การรักษาความสะอาดร่างกาย** (3:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และความสามารถเช็ดตัวบนเตียง รักษาความสะอาดในช่องปากและสระผมให้ผู้สูงอายุที่ช่วยตนเองไม่ได้

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และสามารถช่วยเหลือ ดูแลผู้สูงอายุในเรื่องการขับถ่าย การให้หมอนอนและการทำความสะอาดอวัยวะสืบพันธุ์ภายนอกได้

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และสามารถทำเตียงและจัดที่นอนได้

คำอธิบายรายวิชา

การเช็ดตัวบนเตียง

การรักษาความสะอาดในช่องปาก

การสระผม

การขั้บถ่ายการให้หม้อนอนและ การทำความสะอาดอวัยวะสืบพันธุ์ภายนอก

การปูเตียงและจัดที่นอน

Case Study

0924321211

การป้องกันโรคแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นในผู้สูงอายุ

(1:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับโรคแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นบ่อยในผู้สูงอายุ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการป้องกันโรคแทรกซ้อนที่เกิดขึ้นบ่อยใน

ผู้สูงอายุได้

คำอธิบายรายวิชา

ข้อติด การบริหารข้อ

แผลกดทับ การทำแผล

ปอดปวม การตบหลัง

0924321212

การเปลี่ยนอิริยาบถ

(1:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกประโยชน์ของการเปลี่ยนอิริยาบถให้แก่ผู้สูงอายุ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกช่วยเหลือเปลี่ยนอิริยาบถให้แก่ผู้สูงอายุที่ช่วยเหลือตนเองไม่ได้

เพื่อให้ผู้รับการฝึกช่วยเหลือในการเคลื่อนไหวของผู้สูงอายุที่ช่วยเหลือตนเองไม่ได้

คำอธิบายรายวิชา

ประโยชน์ของการเปลี่ยนอิริยาบถ และข้อควรระวังในการเคลื่อนย้ายผู้สูงอายุที่

อ่อนแรง

การเปลี่ยนอิริยาบถในที่ต่าง ๆ บนเตียง

การเคลื่อนย้ายผู้สูงอายุจากเตียงให้นั่งเก้าอี้หรือรถเข็น

การประคองเดินในผู้สูงอายุที่อ่อนแรง

0924321213

การใช้งานและการดูแลอุปกรณ์ที่ช่วยในการเคลื่อนไหวของผู้สูงอายุ (2:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกใช้อุปกรณ์ในช่วยการเคลื่อนไหวของผู้สูงอายุได้

เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกวิธีการดูแล และบำรุงรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่

ปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

การใช้รถเข็นผู้สูงอายุ ข้อควรระวัง และการดูแลรักษา

การใช้ไม้เท้า และการดูแลรักษา

การใช้เครื่องช่วยเดิน และการดูแลรักษา

แว่นตาผู้สูงอายุ

0924321214

การไช้ยาในผู้สูงอายุ

(2:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความเข้าใจที่ถูกต้องและตระหนักความสำคัญ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในเรื่องการไช้ยา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถจัดเตรียมยาและไช้ยาตามคำสั่งแพทย์ได้

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถจัดเก็บและรักษายาได้

คุณภาพได้

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และความสามารถดูแลลักษณะยาที่หมดอายุหรือเสื่อม

คำอธิบายรายวิชา

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับยา : ความหมายของยา อันตรายจากการไช้ยา ปัจจัยที่ทำให้เกิดอันตรายจากการไช้ยา

หลักการไช้ยาทั่วไป : วิธีการไช้ยาประเภทต่าง ๆ การดูแลยาที่หมดอายุ ฯลฯ

ความจำเป็นและปัญหาการไช้ยาในผู้สูงอายุ

หลักการไช้ยาในผู้สูงอายุ

การจัดเตรียมยาและไช้ยาประเภทต่าง ๆ สำหรับผู้สูงอายุตามคำสั่งแพทย์

การช่วยเหลือเบื้องต้นเมื่อเกิดอุบัติเหตุเนื่องจากการไช้ยา

รูปแบบและวิธีการเตรียมสำหรับผู้สูงอายุ

0924321215

การใช้ความร้อน ความเย็น ในการรักษาพยาบาลเบื้องต้น

(2:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

ความเย็นได้

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถบอกประโยชน์และข้อควรระวังในการใช้ความร้อน

เรื้อรังได้

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถเลือกใช้ความร้อน ความเย็น ได้อย่างถูกต้อง

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกช่วยเหลือผู้สูงอายุที่มีปัญหาความเจ็บปวดและปวดเมื่อย

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกนำการพยาบาลโดยใช้ความร้อน ความเย็นมาปรับใช้ใน
กิจวัตรประจำวันได้โดยไม่ก่อให้เกิดอันตราย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิกิริยาของร่างกายต่อความร้อน ความเย็น

ประโยชน์และข้อควรระวังในการใช้ความร้อนความเย็น

การใช้ความร้อน ความเย็นในรูปแบบต่าง ๆ

การสาธิตและปฏิบัติในการใช้ความร้อน ความเย็นง่ายๆ ที่บ้าน

การเลือกใช้ความร้อน ความเย็นในการดูแลผู้สูงอายุ

0924321216

การดูแลผู้ป่วยเบาหวาน

(3:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับโรคเบาหวาน

อย่างถูกต้องเหมาะสม

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถให้การดูแลผู้ป่วยหรือผู้สูงอายุที่เป็นเบาหวานได้

คำอธิบายรายวิชา

ความหมายของโรคเบาหวาน

ประเภทของเบาหวาน

ปัจจัยเสี่ยงของโรคเบาหวาน

อาการแทรกซ้อนและการป้องกันการเกิดโรคเบาหวาน

การดูแลผู้ป่วยเบาหวาน

การควบคุมเบาหวานด้วยตนเองที่บ้าน

การดูแลสุขภาพของผู้ป่วยเบาหวาน การดูแลสุขภาพด้านร่างกายและจิตใจ
การดูแลผู้ป่วยเบาหวานเมื่อเกิดการเจ็บป่วยฉุกเฉิน

0924321217

การดูแลผู้สูงอายุที่มีการสมองเสื่อม

(2:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกวางแผนการดูแลผู้สูงอายุที่มีการสมองเสื่อมได้

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกช่วยเหลือผู้สูงอายุสมองเสื่อมที่มีปัญหาทางการสื่อสารได้

คำอธิบายรายวิชา

สาเหตุ ปัจจัยเสี่ยง อาการ และระยะของโรคสมองเสื่อม

ปัญหาของผู้สูงอายุที่มีอาการสมองเสื่อม

การดูแลผู้สูงอายุ

หลักการไวยาในผู้สูงอายุที่มีอาการสมองเสื่อม

การสื่อสารในผู้สูงอายุที่มีอาการสมองเสื่อม

0924321218

การดูแลผู้สูงอายุที่เป็นอัมพาต

(3:1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำงานของสมอง หลอดเลือดสมอง ระบบประสาทและไขสันหลัง ที่ควบคุมการทำงานของร่างกายได้ถูกต้อง

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสาเหตุ อาการ และอาการแสดงของอัมพาต
ครึ่งซีกได้ถูกต้อง

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีวิธีการตรวจและการรักษาได้ถูกต้อง

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับโรคแทรกซ้อน ปัญหา และขั้นตอนของการ
ฟื้นตัวของอัมพาตครึ่งซีกได้

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถบริหารร่างกายส่วนต่าง ๆ และการลุก
นั่งบนเตียงในผู้ป่วยอัมพาตครึ่งซีกได้

คำอธิบายรายวิชา

การทำงานของสมอง หลอดเลือดสมอง ระบบประสาท และ ไขสันหลังที่ควบคุม
การทำงานของร่างกาย

สาเหตุ อาการ และอาการแสดงของอัมพาตครึ่งซีก

วิธีการตรวจและรักษา

โรคแทรกซ้อน ปัญหาและขั้นตอนการฟื้นฟูของอัมพาตครึ่งซีก

การบริหารร่างกายส่วนต่าง ๆ และการลุกนั่งในผู้ป่วยอัมพาตครึ่งซีก

0924321219

การปฐมพยาบาลในผู้สูงอายุ

(3:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องและตระหนักความสำคัญตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในเรื่องการปฐมพยาบาล

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถห้ามเลือดด้วยวิธีต่าง ๆ ปฐมพยาบาลบาดแผลต่าง ๆ และการใช้ผ้าพันแผลชนิดต่าง ๆ ได้

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถให้การปฐมพยาบาลกรณี ข้อเคล็ด ข้อเคลื่อนและกระดูกหักได้

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และความสามารถในการเคลื่อนย้ายผู้บาดเจ็บได้ถูกต้องและเหมาะสม

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถช่วยเหลือผู้บาดเจ็บกรณีมีสิ่งแปลกปลอมติดคอและการช่วยเหลือด้วยวิธีการปฏิบัติการกู้ชีวิต (CPR) ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ความหมายและหลักการปฐมพยาบาล

บาดแผล การห้ามเลือด วิธีการห้ามเลือดต่าง ๆ และการใช้ผ้าพันแผลต่าง ๆ

ข้อเคล็ด ข้อเคลื่อน กระดูกหัก และการเคลื่อนย้ายผู้บาดเจ็บ

การช่วยเหลือกรณีมีสิ่งแปลกปลอมติดคอและการช่วยเหลือด้วยวิธีการปฏิบัติการกู้ชีวิต (CPR)

0924321220

การฝึกภาคปฏิบัติการอนุบาลผู้สูงอายุและผู้ป่วย

(0:40)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีทักษะและความชำนาญในการดูแลผู้สูงอายุและผู้ป่วยในสถานการณ์จริงในโรงพยาบาลสำหรับการศึกษาหรือสถานรักษายาบาล ขนาด 50 เตียงขึ้นไป

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกทักษะการดูแลผู้สูงอายุและผู้ป่วยในสถานการณ์จริง

สรุปบันทึกและจัดทำรายงาน

หมวดงานบ้านและการประกอบอาหาร (30 ชั่วโมง)

0924321221

ระเบียบ ข้อบังคับ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายคุ้มครองแรงงาน กฎหมายว่าด้วยแรงงานสัมพันธ์ กฎหมายการประกันสังคม

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสัญญาจ้างและการบอกเลิกจ้าง

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับระเบียบและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการทำงานเฉพาะประเทศที่ต้องการแรงงานไทย

คำอธิบายรายวิชา

กฎหมายคุ้มครองแรงงาน

กฎหมายว่าด้วยแรงงานสัมพันธ์

กฎหมายประกันสังคม

สัญญาจ้างและการบอกเลิกจ้าง

ระเบียบและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการทำงานเฉพาะประเทศที่ต้องการแรงงานไทย

0924321222

การปฏิบัติตนในการเป็นผู้ช่วยงานบ้าน

(2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และเข้าใจความสำคัญของการปรับตัวให้เข้ากับสังคมและวัฒนธรรมของนายจ้าง

เพื่อสร้างจิตสำนึกในการให้บริการและช่วยเหลือผู้อื่นให้กับผู้รับการฝึก

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และเข้าใจความสำคัญของความซื่อสัตย์ ขยัน อดทน และกระตือรือร้นในการทำงาน

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ในหน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ช่วยงานบ้าน

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกรู้วิธีการป้องกันตนเองจากการถูกนายจ้างข่มเหงรังแก

คำอธิบายรายวิชา

การปรับตัวให้เข้ากับสังคมและวัฒนธรรมของนายจ้าง

การพัฒนาบุคลิกภาพ

การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการและช่วยเหลือผู้อื่น

ความหมายของความซื่อสัตย์ ขยัน อดทน และกระตือรือร้นในการทำงาน

หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ช่วยงานบ้าน

วิธีการป้องกันตนเองจากการถูกนายจ้างข่มเหงรังแก

0924321223

การดูแลและทำความสะอาดบ้าน

(2:6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาดบ้าน

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถทำความสะอาดเครื่องเรือน เครื่องใช้

ภายในบ้าน

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถใช้เครื่องดูดฝุ่นในการทำความสะอาดบ้าน

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถทำความสะอาดเครื่องสุขภัณฑ์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถดูแลรักษา จัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ในการใช้เคมีภัณฑ์ และเก็บรักษาอย่างถูกต้องและ

ปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

อุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาดบ้าน

การทำความสะอาดเครื่องเรือน เครื่องใช้ภายในบ้าน

การใช้เครื่องดูดฝุ่นในการทำความสะอาดบ้าน

การทำความสะอาดเครื่องสุขภัณฑ์

การดูแลรักษา จัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้

0924321224

การซักรีดเสื้อผ้า

(2:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องใช้ที่ใช้ซักรีดเสื้อผ้า

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถใช้เครื่องซักผ้าได้อย่างถูกต้องและ

ปลอดภัย

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของผ้าประเภทต่าง ๆ
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถซักกรีดเสื้อผ้าได้
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถดูแลรักษา จัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์และ
 เครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการใช้ผงซักฟอก และเคมีภัณฑ์
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการเก็บรักษาผงซักฟอก และเคมีภัณฑ์ได้
 อย่างถูกต้องและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่ใช้ซักกรีดเสื้อผ้า
 การใช้เครื่องซักผ้า
 คุณสมบัติของผ้าประเภทต่าง ๆ
 การซักกรีดเสื้อผ้า
 การดูแลรักษา จัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้ไฟฟ้า
 การใช้ผงซักฟอกและเคมีภัณฑ์

0924321225

การเตรียมและปรุงอาหาร

(4:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและปรุงอาหาร
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการเลือก การใช้ การทำความสะอาด
 ดูแลรักษาเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ปรุงอาหาร

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับชนิดและวิธีการเลือกซื้อเครื่องปรุง เครื่องเทศ
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถทำความสะอาดเครื่องสุขภัณฑ์
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถประกอบอาหารพื้นฐาน
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีเลือกภาชนะสำหรับใส่อาหาร และการจัด

อาหารลงจาน

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถจัดโต๊ะอาหาร

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถบริการอาหาร

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถทำความสะอาด จัดเก็บ รักษาอุปกรณ์

เครื่องใช้ในครัว

คำอธิบายรายวิชา

อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและปรุงอาหาร

การเลือก การใช้ และการทำความสะอาด ดูแลรักษาเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ปรุงอาหาร

ชนิดและวิธีการเลือกซื้อเครื่องปรุง เครื่องเทศ

การประกอบอาหารพื้นฐาน

การเลือกภาชนะสำหรับใส่อาหาร และการจัดอาหารลงจาน

การจัดโต๊ะอาหาร

การบริการอาหาร

การทำความสะอาด จัดเก็บ รักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว

หมวดภาษาต่างประเทศ (60 ชั่วโมง)

0924321226

การนับการอ่านตัวเลข**(2:4)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะในการพูด การอ่านจำนวนตัวเลข
จำนวนเงิน วัน/วันที่ เดือน ปี/ฤดูกาล และเวลา

คำอธิบายรายวิชา

การอ่านจำนวนตัวเลข

การอ่านจำนวนเงิน

การอ่านวัน/วันที่

การอ่านเดือน

การอ่านปี/ฤดูกาล

การอ่านเวลา

0924321227

สรรพนาม**(2:4)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะในการพูด การอ่านคำศัพท์ที่ใช้แทนชื่อคน
สัตว์และสิ่งของ

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถนำคำศัพท์มาใช้ในโครงสร้างและรูปประโยค โดย
จัดเป็นบทสนทนา

คำอธิบายรายวิชา

คำศัพท์ที่ใช้แทนชื่อคน

คำศัพท์ที่ใช้แทนชื่อสัตว์

คำศัพท์ที่ใช้แทนสิ่งของ

บทสนทนา

0924321228

คำศัพท์ทั่วไป

(4:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะในการพูด การอ่านคำศัพท์ส่วนประกอบ
ต่าง ๆ ของร่างกายและบนใบหน้า

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะในการพูด การอ่านคำศัพท์ของคำกริยา
สถานที่ต่าง ๆ และทิศทาง

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถนำคำศัพท์มาใช้ในโครงสร้างและรูปประโยค โดยจัดเป็น
บทสนทนา

คำอธิบายรายวิชา

คำศัพท์หมวดส่วนประกอบต่าง ๆ ของร่างกาย

คำศัพท์หมวดส่วนประกอบต่าง ๆ บนใบหน้า

คำศัพท์หมวดคำกริยาทั่ว ๆ ไป

สถานที่ต่าง ๆ

ทิศทาง

บทสนทนา

0924321229

คำศัพท์เครื่องใช้ในบ้าน

(4:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะในการพูด การอ่านคำศัพท์เครื่องใช้
ห้องนั่งเล่น ห้องครัว ห้องนอน และห้องน้ำ

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถนำคำศัพท์มาใช้ในโครงสร้างและรูปประโยค โดยจัดเป็น

บทสนทนา

คำอธิบายรายวิชา

คำศัพท์หมวดเครื่องใช้ในห้องนั่งเล่น

คำศัพท์หมวดเครื่องใช้ในห้องครัว

คำศัพท์หมวดเครื่องใช้ในห้องนอน

คำศัพท์หมวดเครื่องใช้ในห้องน้ำ

บทสนทนา

0924321230

คำศัพท์อาหารและเครื่องดื่ม

(4:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะในการพูด การอ่านคำศัพท์อาหาร เครื่องดื่ม เนื้อสัตว์ ผักและผลไม้

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถนำคำศัพท์มาใช้ในโครงสร้างและรูปประโยค โดยจัดเป็น

บทสนทนา

คำอธิบายรายวิชา

คำศัพท์หมวดอาหารและเครื่องดื่ม

คำศัพท์หมวดเนื้อสัตว์ต่าง ๆ

คำศัพท์หมวดผัก

คำศัพท์หมวดผลไม้

บทสนทนา

0924321231

การติดต่อสื่อสาร

(4:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ และสามารถสนทนาทางโทรศัพท์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถติดต่อสื่อสารกับที่ทำการไปรษณีย์ โรงพยาบาลและธนาคาร

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถซื้อของและต่อรองราคาสินค้า

คำอธิบายรายวิชา

สนทนาทางโทรศัพท์

ติดต่อสื่อสารกับที่ทำการไปรษณีย์ โรงพยาบาลและธนาคาร

ชื่อของและต่อรองสินค้า

หลักสูตรการฝึกยกระดับ
ไทยสปา
(รหัสหลักสูตร 0820017430301)
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาด้านธุรกิจสปา และมีความรู้เกี่ยวกับธาตุ กลิ่นผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องและสมุนไพรอย่างถูกต้อง

1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการนวดบำบัดเพื่อความผ่อนคลาย การบำรุงรักษาและดูแลสุขภาพผิว ผิวหน้าได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยตามหลักวิชาการ

1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำไปประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้อง ไม่ขัดต่อระเบียบและกฎหมาย

2. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึกอบรม 60 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ถึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 ผู้ที่สนใจทั่วไป อายุตั้งแต่ 18 - 45 ปี

3.2 จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ขึ้นไป

3.3 มีสุขภาพร่างกายสมบูรณ์ แข็งแรงและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

3.4 มีประสบการณ์ในการนวดขั้นพื้นฐาน

4. วุฒิบัตร

ผู้เข้ารับการฝึกที่จบหลักสูตร จะต้องมีระยะเวลาฝึกตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะได้รับวุฒิบัตร

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0924321101	ประวัติความเป็นมาของธุรกิจสปา (History of SPA Industry)	3	–
0924321102	สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ข้อควรระวังในการนวด ประโยชน์ในการนวด	3	–
0924321103	กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา	3	–
0924321104	การเรียนรู้เรื่องน้ำมันหอมระเหย	1	2
0924321105	การต้อนรับและการเตรียมเตียง สถานที่และอุปกรณ์	3	–
0924321106	การนวดตัว Swedish Massage	–	21
0924321107	โครงสร้างและหน้าที่ของผิวหนัง การดูแลผิวเบื้องต้น ประโยชน์การล้างหน้า นวดหน้า	3	18
0924321108	การทดสอบภาคทฤษฎีและการปฏิบัติ	1	2
		17	43
		60	

6. เนื้อหาวิชา

ประวัติความเป็นมาของธุรกิจสปา

(3:0)

เรียนรู้ประวัติความเป็นมาของสปา ชนิดของสปา ข้อแนะนำลูกค้าในการปฏิบัติ
การทำทรีทमेंท์

สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ข้อควรระวังในการนวด ประโยชน์การนวด (3:0)

ความสำคัญของสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน มาตรฐานของสุขอนามัยของการทำงานและตัวพนักงาน วิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น ชนิดของการนวดตัวที่สามารถก่อให้เกิดประโยชน์แก่ร่างกาย ข้อห้ามควรระวังสำหรับการนวด

กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา

(3:0)

เรียนรู้การทำงานเกี่ยวข้องกับโครงสร้างและหน้าที่การทำงานในร่างกาย โครงสร้างและหน้าที่ของผิวหนัง เซลล์และเนื้อเยื่อ ผิวหนัง ระบบโครงกระดูก ระบบกล้ามเนื้อ ระบบการไหลเวียนโลหิต

การเรียนรู้เรื่องน้ำมันหอมระเหย

(1:2)

เรียนรู้ความรู้เบื้องต้นและประวัติความเป็นมาของน้ำมันหอมระเหย หลักการน้ำมันหอมระเหยนำไปใช้ดูแลและสุขภาพและกลไกการดูดซึม น้ำมันหอมระเหยเข้าสู่ร่างกาย การนวดด้วยน้ำมันหอมระเหย คุณสมบัติของน้ำมันหอมระเหย การผสมน้ำมัน

เทคนิคการต้อนรับและการเตรียมสถานที่เตียงและอุปกรณ์

(3:0)

ให้คำปรึกษาแก่ลูกค้าก่อนการนวด การต้อนรับเพื่อความสำเร็จของธุรกิจ หน้าที่ของพนักงานต้อนรับ ขั้นตอนการดูแลลูกค้า การบันทึกการนัดหมาย การจัดเตรียมสถานที่เพื่อต้อนรับลูกค้า อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการนวด ผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับการนวด

การนวด Swedish Massage

(0:21)

การเรียนรู้และฝึกปฏิบัติการเตรียมความพร้อมของ Therapist ปฏิบัติการนวดได้อย่างถูกต้อง ดูแลและจัดเตรียมลูกค้าระหว่างทำการนวด เทคนิคของการนวดด้วยวิธีการเคลื่อนไหวมือ จัดทรีทमेंท์ การนวดได้อย่างเหมาะสม การเตรียมตัวก่อนการนวด การนวดท่าต่าง ๆ การนวดขาซ้าย-ขวาด้านหน้า การนวดแขนซ้าย - ขวาด้านหน้า การนวดบริเวณกลางหน้าอก การนวดหน้าท้อง การนวดด้านหลัง การเตรียมอุปกรณ์ เตียง สถานที่ในการนวด

โครงสร้างและหน้าที่ของผิวหนัง การล้างและนวดหน้า (Massage Movements) (3:18)

โครงสร้างและหน้าที่ของผิวหนัง การดูแลผิวเบื้องต้น ประโยชน์การล้างหน้า การนวดหน้า การเรียนรู้และฝึกปฏิบัติวิธีการนวดหน้า การล้างหน้า เทคนิคของการนวดหน้าด้วยวิธีการเคลื่อนไหวมืออย่างถูกต้อง การทำทรีทमेंท์หน้าขั้นพื้นฐาน

การสอบภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติและประเมินผล

(1:2)

การสอบภาคทฤษฎี สอบภาคปฏิบัติ ประเมินผลการเรียน

ที่ปรึกษา

นายประพันธ์ มนทการติวงศ์	อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
มล.ปยุตตฤก	รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
นายวิษณุ ปาณวร	รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
นายสมใจ บุญประสิทธิ์	รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
นายสันโดษ เต็มแสงเลิศ	ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสาวเกยูร คณารุ่งเรือง	ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรฯ

ผู้จัดทำ

นางพลาพร	รัตนปริคณัน	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
นางอุมารัตน์	อินทราเวช	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นายเดช	พึงขยาย	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นายวิระ	ชิตชลธาร	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นายจักรวาล	ทิพย์มัลย์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นายณที	ราชฉวาง	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นางวรรณิภา	จินาชาญ	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นายศักดิ์ชาย	ศิลปะสมศักดิ์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นายไพศาล	ทองสงค์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
นายยงยุทธ	พึงเป้า	เจ้าหน้าที่ธุรการชำนาญการ
นายทรงพล	เอาเจริญภักดิ์	ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ 2
นางสาวสุวภัคร์	สุวรรณบาตร	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
นายชริน	พุดเพระ	พนักงานทั่วไป

รูปเล่ม/ปก

นางอมาร์ตัน อินทราเวช นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ