

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา ผู้ปฏิบัติงานจัดเตรียมเนื้อสัตว์ (บุชเชอร์)
(Butcher)

รหัสหลักสูตร 0920017330244
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการจัดเตรียมเนื้อสัตว์ (บุชเชอร์) โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร มีความปลอดภัย
- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงานการดูแลความสะอาดและสุขอนามัยส่วนบุคคลและของพื้นที่ จัดเก็บของในตู้แช่และตู้เย็น การลับและใช้ การเตรียมวัตถุดิบส่งห้องครัว ทั้งประเภทเนื้อสัตว์ทุกชนิดและอาหารทะเล
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 48 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านงานบุชเชอร์ไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ผู้ปฏิบัติงานจัดเตรียมเนื้อสัตว์ (บุชเชอร์)

ชื่อย่อ : วพร. ผู้ปฏิบัติงานจัดเตรียมเนื้อสัตว์ (บุชเชอร์)

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร
วพร. ผู้ปฏิบัติงานจัดเตรียมเนื้อสัตว์ (บุชเชอร์)

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330201	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	6
0923330202	ความปลอดภัยในการทำงาน	6	0
0923330203	เตรียมความพร้อมของร่างกาย	1	0
0923330204	ดูแลระบบสุขอนามัยพื้นที่ครัว	1	0
0923330205	ทำความสะอาดตู้แช่เก็บของ	1	1
0923330206	ทำความสะอาดเครื่องบด	1	1
0923330207	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบใส่ภาชนะจัดเก็บ	1	1
0923330208	จัดของเข้าตู้เย็น ตู้แช่แข็ง	1	3
0923330209	ลับมีดบุชเซอร์	1	0
0923330210	ใช้มีดเตรียมวัตถุดิบ	1	1
0923330211	จัดทำวัตถุดิบส่งพ่อครัว	1	1
0923330212	เก็บเนื้อหมูและชิ้นส่วนรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330213	เก็บเนื้อวัวและชิ้นส่วนรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330214	เก็บเนื้อไก่ เปิดและชิ้นส่วนรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330215	เก็บพลาสติกเพื่อรอส่งพ่อครัว	1	2
0923330217	เก็บปลาทะเลเพื่อรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330218	เก็บกุ้งเพื่อรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330219	เก็บปูเพื่อรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330220	เก็บหอยเพื่อรอส่งพ่อครัว	1	1
0923330221	เก็บปลาหมึกเพื่อรอส่งพ่อครัว	1	1
รวม		24	24
รวมทั้งสิ้น		48	

6. เนื้อหาวิชา :

0923330201 กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน (0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพ และการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสีเสื้อมในสถานประกอบการ

0923330202 ความปลอดภัยในการทำงาน (6 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัย ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุจากการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น

0923330203 เตรียมความพร้อมของร่างกาย (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างทำความสะอาดร่างกาย ล้างมือ ถึงต้นแขน แต่งเครื่องแบบได้ตามแบบที่บริษัทกำหนดและสามารถจัดการให้เกิดสุขอนามัยของร่างกายก่อนปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ระเบียบการแต่งกายของกูกตามัที่บริษัทกำหนด หลักสุขอนามัยของร่างกายก่อนปฏิบัติงาน ไม้ไว้เล็บยาว รวบผมเรียบร้อย ตัดผ้ากันเปื้อน เหตุผลของความจำเป็นในการแต่งกาย วิธีการและสามารถผูกเนคไท และเหตุผล

0923330204 ดูแลระบบสุขอนามัยพื้นที่ครัว (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถจัดการขยะที่มีไปเก็บยังจุดจัดเก็บ ดูแลรักษาสถานที่ให้สะอาดถูกสุขลักษณะ ล้างทำความสะอาดพื้นและสถานที่ และอุปกรณ์ บริหารจัดการให้เกิดสุขลักษณะการจัดการสถานที่

- 0923330208 จัดของเข้าตู้เย็น ตู้แช่แข็ง (1 : 3)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถจัดเรียงและเก็บวัตถุดิบในตู้แช่แข็งได้ตามระบบ FIFO สลับของสดที่เข้ามาใหม่ โดยเอาของเก่าออกเอาของใหม่เรียงเข้าไปแทน ตรวจสอบคุณภาพและคัดแยกวัตถุดิบที่ไม่สามารถใช้ได้ ออกจากที่เก็บ
- คำอธิบายรายวิชา
 หลักวิธีการเก็บตามหลัก FIFO การจัดเรียงวัตถุดิบได้ตามลำดับการรับเข้า (FIFO) การตรวจสอบคุณภาพและคัดแยกวัตถุดิบที่ไม่สามารถใช้ได้ ออกจากที่เก็บ
- 0923330209 ลับมีดบุชเซอร์ (1 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 มีความรู้เกี่ยวกับข้อควรระวังและอันตรายจากการลับมีด สามารถการลับมีดและ การบำรุงรักษา มีดให้อยู่ในสภาพคม ใหม่อยู่ตลอดเวลา ตรวจสอบเช็คและควบคุมให้มีการลับมีดให้พร้อม ใช้งานอยู่เสมอ
- คำอธิบายรายวิชา
 วิธีการลับมีด ข้อควรระวังและอันตรายจากการลับมีด เทคนิคการลับมีดตามแนวตรง
- 0923330210 ใช้มีดเตรียมวัตถุดิบ (1 : 1)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถใช้มีดในการหั่น สับ วัตถุดิบ และทำความสะอาดมีดและอุปกรณ์การเตรียม วัตถุดิบ ปฏิบัติได้ตามข้อควรระวังและอันตรายจากการใช้มีด และสามารถเลือกใช้มีดได้เหมาะสมกับ การหั่น การแล่ การสับเพื่อการเตรียมอาหารแต่ละชนิด
- คำอธิบายรายวิชา
 ชนิดของมีด และการใช้งาน วิธีการใช้มีดแต่ละชนิดและความเหมาะสมกับการใช้งาน เทคนิคในการใช้มีด สำหรับงานแต่ละลักษณะ การป้องกันอันตรายจากการใช้มีด ข้อความระวังใน การใช้มีด
- 0923330211 จัดทำวัตถุดิบส่งพ่อครัว (1 : 1)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถระบุรายการ ลักษณะของวัตถุดิบที่ต้องเตรียมตาม order ที่พ่อครัวต้องการ เตรียมวัตถุดิบสำหรับอาหารแต่ละชนิดตามรูปแบบการหั่น ทำความสะอาดภายหลังการเตรียม และการบรรจุ เพื่อนำส่งพ่อครัว

คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะวัตถุดิบที่ได้รับ หน่วยนับของการจัดเก็บเป็นถุง น้ำหนักแต่ละขนาดถุง วิธีการหั่นแต่ละลักษณะ เทคนิคในการหั่น สับ แล่ แซะ ฉื่อน เลาะ ทูบ ลอกหนัง วิธีการประกอบอาหาร วัตถุดิบในการประกอบอาหารแต่ละเมนู เทคนิคการทำความสะดวกสบาย เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการทำให้ order

0923330212 เก็บเนื้อหมูและชิ้นส่วนรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถทำความสะอาดได้ถูกต้องตามหลักการทำความสะอาด บรรจุในภาชนะ จัดเก็บได้ในปริมาณและรูปแบบที่ถูกต้องกับการใช้งานแต่ละชนิด นำเข้าห้องแช่แข็งจัดเก็บเพื่อถนอมรักษา สามารถหั่นเนื้อหมูสอดคล้องกับการประกอบอาหารแต่ละชนิด

คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะชิ้นส่วนหมูและการใช้งาน การใช้ชิ้นส่วนและเนื้อหมูในรูปแบบและขนาด สำหรับการปรุงอาหารแต่ละชนิด วิธีการชำแหละเนื้อหมู และชิ้นส่วนในแต่ละขนาดและรูปแบบ วิธีการจัดเก็บในห้องแช่แข็ง มาตรฐานน้ำหนักต่อ pack วิธีการใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับเนื้อและชิ้นส่วนแต่ละประเภท วิธีการทำความสะอาดเพื่อเก็บถนอมเนื้อหมูได้ยาวนาน เทคนิคการเตรียมเนื้อหมูและจัดเก็บเพื่อส่งพ่อครัว

0923330213 เก็บเนื้อวัวและชิ้นส่วนรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถทำความสะอาดได้ถูกต้องตามหลักการทำความสะอาดก่อนการจัดเก็บบรรจุ ในภาชนะจัดเก็บได้ในปริมาณและรูปแบบที่ถูกต้องกับการใช้งานแต่ละชนิด จัดเก็บได้ตามประเภทและ ลักษณะของเนื้อเพื่อเตรียมปรุงอาหารที่เหมาะสม ชำแหละ เนื้อและชิ้นส่วนในลักษณะพร้อมสำหรับการนำส่งพ่อครัวเพื่อปรุงอาหารแต่ละเมนู

คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะชิ้นส่วนหมูและการใช้งาน วิธีการชำแหละเนื้อและชิ้นส่วนในแต่ละขนาดและรูปแบบ วิธีการทำความสะอาดเพื่อเก็บถนอมเนื้อ การบรรจุภัณฑ์สำหรับเนื้อและชิ้นส่วนแต่ละประเภท วิธีการการจัดเก็บในห้องแช่แข็ง มาตรฐานน้ำหนักต่อ Pack ชิ้นส่วนและเนื้อในรูปแบบและขนาดสำหรับการปรุงอาหารแต่ละชนิด

0923330214 เก็บเนื้อไก่ เป็ดและชิ้นส่วนรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถตรวจรับและทำความสะอาดไก่/เป็ดเป็นตัวและจัดเก็บได้ถูกต้องโดยไม่เสียหาย จัดเก็บไก่แต่ละลักษณะและแต่ละชิ้นส่วนได้ตามระบบการจัดเก็บ ตรวจสอบลักษณะที่ดีของไก่ที่เตรียมประกอบอาหาร นำส่งห้องครัวได้ตามรูปแบบที่ต้องการ

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการล้างทำความสะอาดชิ้นส่วนและไก่ วิธีการจับและหั่นชิ้นส่วนไก่/ เป็ด วิธีการเตรียมไก่สำหรับการประกอบอาหารแต่ละประเภท การเก็บรักษาไก่เป็นตัว การเก็บรักษาไก่เป็นชิ้นส่วน มาตรฐานน้ำหนักต่อ pack ลักษณะที่ดีของไก่ที่เตรียมประกอบอาหาร เทคนิคการเตรียมไก่/เป็ดเพื่อการประกอบอาหาร เทคนิคการผ่าไก่และเก็บ

0923330215 เก็บปลาสดเพื่อรอส่งพ่อครัว (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถทำความสะอาดปลา เก็บเข้าห้องแช่แข็ง ตรวจสอบเนื้อปลาทรายชุดที่มีคุณภาพและคัดที่ไม่ได้คุณภาพจัดเก็บเข้าแช่แข็งได้ตามระบบการจัดเก็บ จัดเตรียมปลาได้ตามรูปทรง ลักษณะการหั่นและการเก็บตามความต้องการในการประกอบอาหารแต่ละเมนู และสามารถตรวจลักษณะคุณภาพของปลาที่เตรียมได้ดี

คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของปลาแต่ละประเภท วิธีการจัดเก็บ และลักษณะการส่งมอบให้พ่อครัว วิธีการขอดเกล็ด วิธีการการผ่าท้องและควักไส้ปลา วิธีการล้างทำความสะอาดปลา วิธีการตรวจคุณภาพของเนื้อปลาทรายชุด การรับเข้า เป็นถุง และตรวจเนื้อปลา เทคนิคการทำปลา

0923330216 เก็บปลาทะเลเพื่อรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างทำความสะอาดเพื่อรอการปรุงอาหาร เก็บเข้าแช่แข็งได้ตามระบบการจัดเก็บ ตรวจสอบสภาพความสดและคุณภาพของปลา จัดเตรียมส่งห้องครัวตามลักษณะที่ระบุของห้องครัว

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการรับและสามารถจัดเก็บ วิธีการทำความสะอาดเพื่อเก็บและปรุงอาหาร วิธีการจัดเก็บและการใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดเก็บ สภาพและลักษณะการรับเข้าของปลาทะเลสด วิธีการตรวจสอบสภาพความสดและคุณภาพของปลา เทคนิคการเตรียมปลาทะเลสด

0923330217 เก็บกุ้งเพื่อรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างทำความสะอาดกุ้งเปลือกเปลือก ผ่าหลัง เอาไส้ออก ล้างผ่านน้ำ ตรวจลักษณะที่ดีของกุ้งที่เตรียมทั้งกุ้งทะเลและกุ้งแม่น้ำ ใส่ถุงเย็น Pack ถุงสุญญากาศ ถุงละ 1 ก.ก. เก็บในตู้แช่เพื่อรอการใช้งาน

คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของกุ้งแต่ละประเภท ปริมาณการบรรจุต่อถุง การ Pack สุญญากาศ สภาพ ขนาด น้ำหนักมาตรฐานการจัดเก็บ ลักษณะ การบรรจุของกุ้งที่รับเข้า ลักษณะการรับเข้า วิธีการตรวจคุณภาพของกุ้ง อายุการเก็บ และอายุของการจัดเก็บกุ้ง วิธีการล้างและการแกะเปลือกกุ้ง การเตรียมกุ้งสำหรับอาหารแต่ละประเภท เทคนิคการเตรียมกุ้งนาง เทคนิคการเตรียมกุ้งแม่น้ำ เทคนิคการแกะ ทำความสะอาด กุ้งทะเล

0923330218 เก็บปูเพื่อรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถตรวจรับ ล้างทำความสะอาด Pack เนื้อปู เพื่อจัดเก็บ สามารถตรวจเช็คลักษณะที่ดีของปูและเตรียมสภาพเพื่อปรุงอาหาร ด้วยการสืบตามรูปแบบลักษณะที่สอดคล้องกับการประกอบอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของปูแต่ละประเภท การล้างทำความสะอาดปู วิธีการเก็บเพื่อรอส่งต่อพ่อครัว วิธีการต้มเนื้อปู การตรวจเช็คลักษณะที่ดีของปูที่เตรียมเก็บเพื่อปรุงอาหาร ปริมาณและน้ำหนักมาตรฐานการจัดเก็บต่อ pack เทคนิคการเตรียมปูสด และเนื้อปู เทคนิคการสืบปูสด

0923330219 เก็บหอยเพื่อรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างหอยโดยการเปิดน้ำล้างด้วยมือให้ผิวสะอาด เตรียม หอยแมลงภู่ แครง หอยลาย หอยเชลล์ และหอยนางรม ทำความสะอาดและบรรจุใส่ภาชนะเพื่อการจัดเก็บ จัดเตรียมหอยส่งพ่อครัวได้ตามประเภทอาหารที่ปรุง สามารถตรวจเช็คลักษณะที่ดีของหอยเพื่อการปรุงอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของหอยแต่ละประเภท วิธีการล้างทำความสะอาดหอย วิธีการเก็บเพื่อรอส่งต่อพ่อครัว วิธีการรับและสามารถจัดเก็บ อายุการเก็บรักษา เทคนิคการเตรียมหอยลาย เทคนิคการเตรียมหอยแครง เทคนิคการเตรียมหอยแมลงภู่ เทคนิคและวิธีการเตรียมหอยหวาน เทคนิคการเตรียมหอยเชลล์ เทคนิคการเตรียมหอยนางรม

0923330220 เก็บปลาหมึกเพื่อรอส่งพ่อครัว (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถระบุลักษณะการรับเข้าของปลาหมึกแต่ละประเภททั้งปลาหมึกหอม ปลาหมึกกล้วย สามารถทำความสะอาด ด้วยการลอกหลัง การนำเอาชื้อออก การล้างทำความสะอาด การหันเป็นชิ้นเข้าห้องเย็น มีเทคนิคการเตรียมปลาหมึกและ Pack เพื่อรอการใช้งาน สามารถตรวจสอบควบคุม เตรียมปลาหมึก การเก็บให้เป็นไปตามหลัก FIFO

คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของปลาหมึกแต่ละประเภท การจับและผ่าปลาหมึก วิธีการลอกหนังปลาหมึก วิธีการล้างทำความสะอาดปลาหมึกหอม วิธีการเก็บเพื่อรอส่งต่อพ่อครัว อธิบายลักษณะที่ดีของปลาหมึกที่เตรียม เทคนิคการเตรียมปลาหมึก

ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับ

ครัวไทยสู่ครัวโลก


ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยะวงศ์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิทวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน

คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุตติมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชุลีลิ่ง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจรรย์วรรณ	สุตสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางขจี	รอดบุญฤทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกรธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(หม่อมหลวงปทุมชริก สมिति)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน