





ประมวลเอกสารหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
กลุ่มอาชีพธุรกิจบริการ (เล่มที่ 2 )  
กพร 16 / 2556

ลิขสิทธิ์ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

การผลิตและการลอกเลียนแบบหนังสือนี้ไม่ว่ารูปแบบใดทั้งสิ้น  
ต้องได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

เจ้าของ

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน  
ถนนมิตรไมตรี เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400  
Website : [www.dsd.go.th](http://www.dsd.go.th)



## คำนำ

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน มีภารกิจหลักในการพัฒนากำลังแรงงานของประเทศ เพื่อเพิ่มพูนระดับฝีมือความรู้ความชำนาญในการประกอบอาชีพ เพื่อให้แรงงานไทยเป็นแรงงานฝีมือตามนโยบายด้านแรงงานของรัฐบาล การเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (AEC) ในปี พ.ศ. ๒๕๕๘ เป็นแรงผลักดันสำคัญที่ก่อให้เกิดการแข่งขันทางการค้าระหว่างประเทศเพิ่มมากขึ้น ซึ่งแต่ละประเทศในกลุ่มอาเซียนจะกำหนดมาตรการต่างๆ เพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันโดยเฉพาะอย่างยิ่งการยกระดับให้แรงงานมีทักษะและความชำนาญเพิ่มสูงขึ้น

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้รวบรวมหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือในกลุ่มอาชีพ ธุรกิจบริการที่มีความทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและประมวลจัดพิมพ์เป็นเล่มที่ ๒ ซึ่งประกอบด้วย ๔ กลุ่มอาชีพ คือ กลุ่มอาชีพการบริหารและการจัดการ กลุ่มอาชีพธุรกิจโรงแรมและสถานที่พักผ่อน กลุ่มอาชีพธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร และกลุ่มอาชีพธุรกิจเสริมสวย

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานหวังเป็นอย่างยิ่งว่า สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค/สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงใหม่/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานครและศูนย์ฝึกอบรมอื่นๆ จะได้นำหลักสูตรการฝึกดังกล่าว ไปดำเนินการฝึกอบรมตามวัตถุประสงค์ และกรมพัฒนาฝีมือแรงงานจะมุ่งมั่นพัฒนาหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือกลุ่มอาชีพธุรกิจบริการและหลักสูตรอื่นๆ เพื่อเสริมสร้างแรงงานไทยให้มีทักษะมีฝีมือสนับสนุนกลุ่มอาชีพธุรกิจบริการให้มีความเข้มแข็งในการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนในปี พ.ศ. ๒๕๕๘ และสามารถแข่งขันในตลาดโลกต่อไป



(นายนคร ศิลปอาชา)  
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## สารบัญ

หน้า

### กลุ่มอาชีพการบริหารและการจัดการ

- 9 พฤติกรรม 9 สู่วิธีความสำเร็จ (พฤติกรรมความซื่อสัตย์)	1
- 9 พฤติกรรม 9 สู่วิธีความสำเร็จ (พฤติกรรมความรับผิดชอบ)	4
- 9 พฤติกรรม 9 สู่วิธีความสำเร็จ (พฤติกรรมการมีระเบียบวินัย)	7
- 9 พฤติกรรม 9 สู่วิธีความสำเร็จ (พฤติกรรมความขยันและอดทน)	10
- 9 พฤติกรรม 9 สู่วิธีความสำเร็จ (พฤติกรรมทำงานเป็นทีม)	13
- 9 พฤติกรรม 9 สู่วิธีความสำเร็จ (พฤติกรรมคิดสร้างสรรค์)	16
- 9 พฤติกรรม 9 สู่วิธีความสำเร็จ (พฤติกรรมใฝ่เรียนรู้)	19
- 9 พฤติกรรม 9 สู่วิธีความสำเร็จ (พฤติกรรมการประหยัด)	22
- 9 พฤติกรรม 9 สู่วิธีความสำเร็จ (พฤติกรรมความปลอดภัย)	25
- พนักงานบริหารงานระดับต้น	28
- การบริหาร	33
- การประกอบธุรกิจ	36
- พนักงานธุรการที่มีประสิทธิภาพ	40
- การประกอบอาชีพอิสระ	43
- เทคนิคการบริหารและการทำงานเป็นทีม ( 8 ชั่วโมง)	46
- เทคนิคการบริหารและการทำงานเป็นทีม ( 12 ชั่วโมง)	48
- การประชาสัมพันธ์	50
- หลักของการเป็นหัวหน้างาน	53
- การเขียนข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงงาน	56
- การศึกษาวิธีการทำงาน	59
- การศึกษาเวลาทำงาน	62

### กลุ่มอาชีพธุรกิจโรงแรมและสถานที่พักผ่อน

- พนักงานบริการส่วนหน้าโรงแรม	65
- การบริหารงานบริการ	70



**กลุ่มอาชีพธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร**

- ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1	73
- การแปรรูปอาหารทะเล	78
- การทำขนมไทย 1	81
- การทำขนมไทย 2	84
- อาหารว่างตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำผลไม้อบ)	87
- อาหารว่างตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำข้าวเกรียบ)	91
- การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	96

**กลุ่มอาชีพธุรกิจเสริมสวย**

- การแต่งผมระดับต้น	100
- การแต่งผมระดับกลาง	103
- การแต่งผมระดับสูง	106



## หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

### 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมความซื่อสัตย์)

#### 9 Behaviors towards 9 Successes (Integrity)

(รหัสหลักสูตร 0920017230409)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

#### 1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาฝีมือแรงงาน ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเพื่อเพิ่มศักยภาพแรงงานให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และสามารถแข่งขันกับยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และได้ตระหนักถึงความสามารถของแรงงาน ซึ่งหมายถึง คุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เป็นผลมาจากความรู้ ทักษะ ความสามารถและคุณลักษณะอื่นๆ ที่ทำให้กำลังแรงงานสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่รับผิดชอบได้อย่างดี ในขณะที่เดียวกันมีสถานประกอบการจำนวนมาก ได้สะท้อนปัญหาคุณภาพ คุณลักษณะและทัศนคติในการทำงานของแรงงานที่ลดทอนประสิทธิภาพในการทำงาน อาทิ การขาดความมุ่งมั่นอดทนในการทำงานขาดระเบียบวินัยและการตรงต่อเวลา ขาดความรับผิดชอบ ฯลฯ และที่ผ่านมานักเรียนต่าง ๆ ในด้านการพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยทั่วไป มักจะมุ่งเน้นเฉพาะทักษะฝีมือที่จะนำไปประกอบอาชีพ ส่วนเรื่องนิสัยหรือพฤติกรรมในการทำงาน ซึ่งเป็นคุณสมบัติพื้นฐานของลูกจ้างที่สถานประกอบการต้องการ และจะถูกกล่เลย ขาดการปลูกฝังและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง อันมีผลต่อการพัฒนาในด้านต่างๆ หน่วยงานที่มีบทบาทในการพัฒนากำลังแรงงาน ให้เข้าสู่ระบบการจ้างงานและสถานประกอบการที่เป็นผู้ใช้แรงงานต้องให้ความสำคัญต่อการปลูกฝัง การมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ ความขยันอดทนความรับผิดชอบ และคุณสมบัติพื้นฐานอื่นๆ ซึ่งเป็น เรื่องที่จะต้องทำต่อเนื่องเพราะเป็นเรื่องการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงาน สร้างเสริมนิสัยให้แรงงาน มีศักยภาพเป็นที่ต้องการของนายจ้างหรือสถานประกอบการ เป็นพื้นฐานสำคัญที่จะสร้างความก้าวหน้า ในอาชีพของตน และเพิ่มผลิตภาพให้แก่สถานประกอบการพัฒนาฝีมือแรงงานตระหนักถึงปัญหาในข้อนี้ จึงหาแนวทางการพัฒนาเสริมสร้างพฤติกรรมในการทำงาน เพื่อให้หน่วยฝึกอบรมและสถานประกอบการ นำไปใช้ในการฝึกอบรมให้แก่ลูกจ้างที่ทำงานอยู่แล้วเข้าสู่คุณลักษณะพื้นฐานที่นายจ้างพึงประสงค์ อีกทั้ง เป็นการเตรียมความพร้อม ความร่วมมือกันทั้งภาครัฐและเอกชน ในการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพแรงงาน ในอีกมิติหนึ่ง และร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ของประเทศ



## 2. วัตถุประสงค์ :

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงคุณค่าเกี่ยวกับคุณสมบัติพื้นฐานที่นายจ้างต้องการในพฤติกรรมความซื่อสัตย์

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาตนเองให้เพิ่มขีดความสามารถในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงานสู่ความต้องการของสถานประกอบการ

2.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทักษะที่ดีในการทำงานตามความต้องการของสถานประกอบการ

## 3. ระยะเวลาการฝึก :

6 ชั่วโมง

## 4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

4.1 เป็นพนักงานในสถานประกอบการ

4.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

4.3 สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4.4 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

4.5 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

## 5. วัตถุประสงค์ :

ชื่อเต็ม : วัตถุประสงค์พัฒนาฝีมือแรงงาน 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมความซื่อสัตย์)

ชื่อย่อ : วพร.9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมความซื่อสัตย์)

## 6. หัวข้อวิชา

### 6.1 โครงสร้างหลักสูตร

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922319801	ความหมายของความซื่อสัตย์	1	
0922319802	พฤติกรรมของความซื่อสัตย์	2	1
0922319899	การวัดและประเมินผล	1	1
		4	2
		รวม 6	

- 6.2 เครื่องมือในการประเมิน
  - 6.2.1 แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
  - 6.2.2 ประเมินผลระหว่างการปฏิบัติงาน
  - 6.2.3 สังเกตพฤติกรรมระหว่างการปฏิบัติงาน
- 6.3 วิธีการฝึกอบรม
  - 6.3.1 บรรยาย/สาธิต
  - 6.3.2 บทบาทสมมุติ
  - 6.3.3 กิจกรรม/สนทนากลุ่ม
  - 6.3.4 เกมส์

**7. เนื้อหาวิชา :**

- 0922319801      ความหมายของความซื่อสัตย์      (1:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายของความซื่อสัตย์สุจริต  
**คำอธิบายรายวิชา**  
ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายความซื่อสัตย์สุจริต พฤติกรรมของความซื่อสัตย์ต่อตนเอง ความซื่อสัตย์ต่อคนอื่น ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่การงาน
- 0922319802      พฤติกรรมของความซื่อสัตย์      (2:1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการระบุพฤติกรรมที่แสดงออกถึงความซื่อสัตย์  
**คำอธิบายรายวิชา**  
ศึกษาเกี่ยวกับตัวอย่างพฤติกรรมที่ไม่ซื่อสัตย์ต่อหน้าที่การงาน  
ฝึกปฏิบัติการระบุหรือแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับพฤติกรรมที่แสดงออกซึ่งเป็นคนซื่อสัตย์ต่อตนเอง ความซื่อสัตย์ต่อคนอื่น ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่การงาน
- 0922319899      การวัดและประเมินผล      (1:1)**  
วัดและประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก

\*\*\*\*\*

## หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

### 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมความรับผิดชอบ)

#### 9 Behaviors towards 9 Successes (Responsibility)

(รหัสหลักสูตร 0920017230410)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

#### 1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาฝีมือแรงงาน ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเพื่อเพิ่มศักยภาพแรงงานให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และสามารถแข่งขันกับยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และได้ตระหนักถึงความสามารถของแรงงาน ซึ่งหมายถึง คุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เป็นผลมาจากความรู้ ทักษะ ความสามารถและคุณลักษณะอื่นๆ ที่ทำให้กำลังแรงงานสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่รับผิดชอบได้อย่างดี ในขณะที่เดียวกันมีสถานประกอบกิจการจำนวนมาก ได้สะท้อนปัญหาคุณภาพ คุณลักษณะและทัศนคติในการทำงานของแรงงานที่ลดทอนประสิทธิภาพในการทำงาน อาทิ การขาดความมุ่งมั่นอดทนในการทำงานขาดระเบียบวินัยและการตรงต่อเวลา ขาดความรับผิดชอบ ฯลฯ และที่ผ่านมาหน่วยงานต่างๆ ในด้านการพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยทั่วไป มักจะมุ่งเน้นเฉพาะทักษะฝีมือที่จะนำไปประกอบอาชีพ ส่วนเรื่องนิสัยหรือพฤติกรรมในการทำงาน ซึ่งเป็นคุณสมบัติพื้นฐานของลูกจ้างที่สถานประกอบกิจการต้องการ และจะถูกกล่เลย ขาดการปลูกฝังและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง อันมีผลต่อการพัฒนาในด้านต่างๆ หน่วยงานที่มีบทบาทในการพัฒนากำลังแรงงาน ให้เข้าสู่ระบบการจ้างงานและสถานประกอบกิจการที่เป็นผู้ใช้แรงงานต้องให้ความสำคัญต่อการปลูกฝัง การมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ ความขยันอดทนความรับผิดชอบ และคุณสมบัติพื้นฐานอื่นๆ ซึ่งเป็น เรื่องที่จะต้องทำต่อเนื่องเพราะเป็นเรื่องการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงาน สร้างเสริมนิสัยให้แรงงาน มีศักยภาพเป็นที่ต้องการของนายจ้างหรือสถานประกอบกิจการ เป็นพื้นฐานสำคัญที่จะสร้างความก้าวหน้า ในอาชีพของตน และเพิ่มผลิตภาพให้แก่สถานประกอบกิจการพัฒนาฝีมือแรงงานตระหนักถึงปัญหาในข้อนี้ จึงหาแนวทางการพัฒนาเสริมสร้างพฤติกรรมในการทำงาน เพื่อให้หน่วยฝึกอบรมและสถานประกอบกิจการ นำไปใช้ในการฝึกอบรมให้แก่ลูกจ้างที่ทำงานอยู่แล้วเข้าสู่คุณลักษณะพื้นฐานที่นายจ้างพึงประสงค์ อีกทั้ง เป็นการเตรียมความพร้อม ความร่วมมือกันทั้งภาครัฐและเอกชน ในการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพแรงงาน ในอีกมิติหนึ่ง และร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ของประเทศ



## 2. วัตถุประสงค์ :

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงคุณค่าเกี่ยวกับคุณสมบัติพื้นฐานที่นายจ้างต้องการในพฤติกรรมความรับผิดชอบ

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาตนเองให้เพิ่มขีดความสามารถในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงานสู่ความต้องการของสถานประกอบการ

2.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทักษะที่ดีในการทำงานตามความต้องการของสถานประกอบการ

## 3. ระยะเวลาการฝึก :

6 ชั่วโมง

## 4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

4.1 เป็นพนักงานในสถานประกอบการ

4.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

4.3 สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4.4 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

4.5 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

## 5. วัตถุประสงค์ :

ชื่อเต็ม : วัตถุประสงค์พัฒนาฝีมือแรงงาน 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมความรับผิดชอบ)

ชื่อย่อ : วพร. 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมความรับผิดชอบ)

## 6. หัวข้อวิชา

### 6.1 โครงสร้างหลักสูตร

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922319803	ความหมายของความรับผิดชอบ	1	-
0922319804	ทฤษฎีและแนวคิดที่เกี่ยวกับกิจกรรมความรับผิดชอบ	1	2
0922319899	การวัดและประเมินผล	1	1
		3	3
	รวม	6	

- 6.2 เครื่องมือในการประเมิน
  - 6.2.1 แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
  - 6.2.2 ประเมินผลระหว่างการปฏิบัติงาน
  - 6.2.3 สังเกตพฤติกรรมระหว่างการปฏิบัติงาน
- 6.3 วิธีการฝึกอบรม
  - 6.3.1 บรรยาย/สาธิต
  - 6.3.2 บทบาทสมมุติ
  - 6.3.3 กิจกรรม/สนทนากลุ่ม
  - 6.3.4 เกมส์

**7. เนื้อหาวิชา :**

- |                   |  |              |
|-------------------|--|--------------|
| <b>0922319803</b> | <b>ความหมายของความรับผิดชอบ</b><br><b>วัตถุประสงค์รายวิชา</b><br>เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญและประโยชน์<br>ของความรับผิดชอบ<br><b>คำอธิบายรายวิชา</b><br>ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายความรับผิดชอบ ลักษณะของการกระทำที่แสดงถึงการมี<br>ความรับผิดชอบ ประเภทความรับผิดชอบ รูปแบบการปรับพฤติกรรมลักษณะของบุคคลที่มีความรับผิดชอบ<br>ความสำคัญของความรับผิดชอบ ประโยชน์ของความรับผิดชอบ  | <b>(1:0)</b> |
| <b>0922319804</b> | <b>พฤติกรรมของความซื่อสัตย์</b><br><b>วัตถุประสงค์รายวิชา</b><br>เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ<br><b>คำอธิบายรายวิชา</b><br>ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของพฤติกรรมความรับผิดชอบ ความหมายของกิจกรรมกลุ่ม<br>ทฤษฎีเกี่ยวกับกิจกรรมกลุ่ม กิจกรรมการสอนที่ใช้หลักกระบวนการกิจกรรมกลุ่ม<br>ฝึกปฏิบัติการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ตาม<br>ขั้นตอนที่วางไว้ | <b>(1:2)</b> |
| <b>0922319899</b> | <b>การวัดและประเมินผล</b><br>วัดและประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก   | <b>(1:1)</b> |

## หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

### 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมกรมระเบียบวินัย)

#### 9 Behaviors towards 9 Successes (Discipline)

(รหัสหลักสูตร 0920017230411)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

#### 1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาฝีมือแรงงาน ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเพื่อเพิ่มศักยภาพแรงงานให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และสามารถแข่งขันกับยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และได้ตระหนักถึงความสามารถของแรงงาน ซึ่งหมายถึง คุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เป็นผลมาจากความรู้ ทักษะ ความสามารถและคุณลักษณะอื่นๆ ที่ทำให้กำลังแรงงานสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่รับผิดชอบได้อย่างดี ในขณะที่เดียวกันมีสถานประกอบกิจการจำนวนมาก ได้สะท้อนปัญหาคุณภาพ คุณลักษณะและทัศนคติในการทำงานของแรงงานที่ลดทอนประสิทธิภาพในการทำงาน อาทิ การขาดความมุ่งมั่นอดทนในการทำงานขาดระเบียบวินัยและการตรงต่อเวลา ขาดความรับผิดชอบ ฯลฯ และที่ผ่านมาหน่วยงานต่างๆ ในด้านการพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยทั่วไป มักจะมุ่งเน้นเฉพาะทักษะฝีมือที่จะนำไปประกอบอาชีพ ส่วนเรื่องนิสัยหรือพฤติกรรมในการทำงาน ซึ่งเป็นคุณสมบัติพื้นฐานของลูกจ้างที่สถานประกอบกิจการต้องการ และจะถูกกละเลย ขาดการปลูกฝังและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง อันมีผลต่อการพัฒนาในด้านต่างๆ หน่วยงานที่มีบทบาทในการพัฒนากำลังแรงงาน ให้เข้าสู่ระบบการจ้างงานและสถานประกอบกิจการที่เป็นผู้ใช้แรงงานต้องให้ความสำคัญต่อการปลูกฝัง การมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ ความขยันอดทนความรับผิดชอบ และคุณสมบัติพื้นฐานอื่นๆ ซึ่งเป็นเรื่องที่จะต้องทำต่อเนื่องเพราะเป็นเรื่องการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงาน สร้างเสริมนิสัยให้แรงงาน มีศักยภาพเป็นที่ต้องการของนายจ้างหรือสถานประกอบกิจการ เป็นพื้นฐานสำคัญที่จะสร้างความก้าวหน้า ในอาชีพของตน และเพิ่มผลิตภาพให้แก่สถานประกอบกิจการพัฒนาฝีมือแรงงานตระหนักถึงปัญหาในข้อนี้ จึงหาแนวทางการพัฒนาเสริมสร้างพฤติกรรมในการทำงาน เพื่อให้หน่วยฝึกอบรมและสถานประกอบกิจการ นำไปใช้ในการฝึกอบรมให้แก่ลูกจ้างที่ทำงานอยู่แล้วเข้าสู่คุณลักษณะพื้นฐานที่นายจ้างพึงประสงค์ อีกทั้ง เป็นการเตรียมความพร้อม ความร่วมมือกันทั้งภาครัฐและเอกชน ในการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพแรงงาน ในอีกมิติหนึ่ง และร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ของประเทศ



## 2. วัตถุประสงค์ :

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงคุณค่าเกี่ยวกับคุณสมบัติพื้นฐานที่นายจ้างต้องการในพฤติกรรมกรรมมีระเบียบวินัย

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาตนเองให้เพิ่มขีดความสามารถในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงานสู่ความต้องการของสถานประกอบการ

2.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทักษะที่ดีในการทำงานตามความต้องการของสถานประกอบการ

## 3. ระยะเวลาการฝึก :

6 ชั่วโมง

## 4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

4.1 เป็นพนักงานในสถานประกอบการ

4.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

4.3 สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4.4 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

4.5 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

## 5. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมกรรมมีระเบียบวินัย)

ชื่อย่อ : วพร.9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมกรรมมีระเบียบวินัย)

## 6. หัวข้อวิชา

### 6.1 โครงสร้างหลักสูตร

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922319805	ความหมายของการมีระเบียบวินัย	1	-
0922319806	ประโยชน์และความสำคัญของพฤติกรรมกรรมมีระเบียบวินัย	2	1
0922319899	การวัดและประเมินผล	1	1
		4	2
		รวม	6

- 6.2 เครื่องมือในการประเมิน
  - 6.2.1 แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
  - 6.2.2 ประเมินผลระหว่างการปฏิบัติงาน
  - 6.2.3 สังเกตพฤติกรรมระหว่างการปฏิบัติงาน
- 6.3 วิธีการฝึกอบรม
  - 6.3.1 บรรยาย/สาธิต
  - 6.3.2 บทบาทสมมุติ
  - 6.3.3 กิจกรรม/สนทนากลุ่ม
  - 6.3.4 เกมส์

**7. เนื้อหาวิชา :**

- |                   |   |              |
|-------------------|---|--------------|
| <b>0922319805</b> | <b>ความหมายของการมีระเบียบวินัย</b><br><b>วัตถุประสงค์รายวิชา</b><br>เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการสร้างรักษาวินัย และการตรงต่อเวลา<br><b>คำอธิบายรายวิชา</b><br>ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายของพฤติกรรมการณ์มีระเบียบวินัย การรู้ถึงสิทธิของตนเองและเคารพสิทธิของผู้อื่น การปรับพฤติกรรมในการทำงาน และการปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบกิจการ  | <b>(1:0)</b> |
| <b>0922319806</b> | <b>ประโยชน์และความสำคัญของพฤติกรรมการณ์มีระเบียบวินัย</b><br><b>วัตถุประสงค์รายวิชา</b><br>เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการณ์มีระเบียบวินัยในการทำงาน<br><b>คำอธิบายรายวิชา</b><br>ศึกษาความรู้เกี่ยวกับประโยชน์สาเหตุและโทษของการณ์มีระเบียบวินัย การแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ การสร้างระเบียบวินัยในองค์กร<br>ฝึกปฏิบัติการแสดงความคิดเห็น หรือกิจกรรมสาธิตพฤติกรรมที่แสดงออกถึงการณ์มีระเบียบวินัย | <b>(2:1)</b> |
| <b>0922319899</b> | <b>การวัดและประเมินผล</b><br>วัดและประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก  | <b>(1:1)</b> |

\*\*\*\*\*

## หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

### 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมความขยันและอดทน)

#### 9 Behaviors towards 9 Successes (Perseverance)

(รหัสหลักสูตร 0920017230412)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

#### 1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาฝีมือแรงงาน ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเพื่อเพิ่มศักยภาพแรงงานให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และสามารถแข่งขันกับยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และได้ตระหนักถึงความสามารถของแรงงาน ซึ่งหมายถึง คุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เป็นผลมาจากความรู้ ทักษะ ความสามารถและคุณลักษณะอื่นๆ ที่ทำให้กำลังแรงงานสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่รับผิดชอบได้อย่างดี ในขณะที่เดียวกันมีสถานประกอบกิจการจำนวนมาก ได้สะท้อนปัญหาคุณภาพ คุณลักษณะและทัศนคติในการทำงานของแรงงานที่ลดทอนประสิทธิภาพในการทำงาน อาทิ การขาดความมุ่งมั่นอดทนในการทำงานขาดระเบียบวินัยและการตรงต่อเวลา ขาดความรับผิดชอบ ฯลฯ และที่ผ่านมาหน่วยงานต่างๆ ในด้านการพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยทั่วไป มักจะมุ่งเน้นเฉพาะทักษะฝีมือที่จะนำไปประกอบอาชีพ ส่วนเรื่องนิสัยหรือพฤติกรรมในการทำงาน ซึ่งเป็นคุณสมบัติพื้นฐานของลูกจ้างที่สถานประกอบกิจการต้องการ และจะถูกกลบเกลื่อน ขาดการปลูกฝังและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง อันมีผลต่อการพัฒนาในด้านต่างๆ หน่วยงานที่มีบทบาทในการพัฒนากำลังแรงงาน ให้เข้าสู่ระบบการจ้างงานและสถานประกอบกิจการที่เป็นผู้ใช้แรงงานต้องให้ความสำคัญต่อการปลูกฝัง การมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ ความขยันอดทนความรับผิดชอบ และคุณสมบัติพื้นฐานอื่นๆ ซึ่งเป็น เรื่องที่จะต้องทำต่อเนื่องเพราะเป็นเรื่องการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงาน สร้างเสริมนิสัยให้แรงงาน มีศักยภาพเป็นที่ต้องการของนายจ้างหรือสถานประกอบกิจการ เป็นพื้นฐานสำคัญที่จะสร้างความก้าวหน้า ในอาชีพของตน และเพิ่มผลิตภาพให้แก่สถานประกอบกิจการพัฒนาฝีมือแรงงานตระหนักถึงปัญหาในข้อนี้ จึงหาแนวทางการพัฒนาเสริมสร้างพฤติกรรมในการทำงาน เพื่อให้หน่วยฝึกอบรมและสถานประกอบกิจการ นำไปใช้ในการฝึกอบรมให้แก่ลูกจ้างที่ทำงานอยู่แล้วเข้าสู่คุณลักษณะพื้นฐานที่นายจ้างพึงประสงค์ อีกทั้ง เป็นการเตรียมความพร้อม ความร่วมมือกันทั้งภาครัฐและเอกชน ในการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพแรงงาน ในอีกมิติหนึ่ง และร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ของประเทศ



## 2. วัตถุประสงค์ :

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงคุณค่าเกี่ยวกับคุณสมบัติพื้นฐานที่นายจ้างต้องการในพฤติกรรมกรรมมีระเบียบวินัย

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาตนเองให้เพิ่มขีดความสามารถในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงานสู่ความต้องการของสถานประกอบการ

2.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทักษะที่ดีในการทำงานตามความต้องการของสถานประกอบการ

## 3. ระยะเวลาการฝึก :

6 ชั่วโมง

## 4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

4.1 เป็นพนักงานในสถานประกอบการ

4.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

4.3 สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4.4 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

4.5 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

## 5. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมความขยันและอดทน)

ชื่อย่อ : วพร. 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมความขยันและอดทน)

## 6. หัวข้อวิชา

### 6.1 โครงสร้างหลักสูตร

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922319807	ความหมายและทัศนคติของความอดทนและความขยันหมั่นเพียร	1	-
0922319808	ประโยชน์และความสำคัญของขยันและอดทน	2	1
0922319899	การวัดและประเมินผล	1	1
		4	2
		รวม	6

- 6.2 เครื่องมือในการประเมิน
  - 6.2.1 แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
  - 6.2.2 ประเมินผลระหว่างการปฏิบัติงาน
  - 6.2.3 สังเกตพฤติกรรมระหว่างการปฏิบัติงาน
- 6.3 วิธีการฝึกอบรม
  - 6.3.1 บรรยาย/สาธิต
  - 6.3.2 บทบาทสมมุติ
  - 6.3.3 กิจกรรม/สนทนากลุ่ม
  - 6.3.4 เกมส์

7. เนื้อหาวิชา :

- 0922319805      ความหมายและทัศนคติของความอดทนและความขยันหมั่นเพียร      (1:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความอดทนและความขยันหมั่นเพียรใน  
การทำงาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายของความอดทนและความขยันหมั่นเพียรในการทำงาน  
ความสำคัญและความจำเป็นของความอดทนและ ความขยันหมั่นเพียร
- 0922319806      ประโยชน์และความสำคัญของความอดทนและความขยันหมั่นเพียร      (2:1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของความ  
อดทนและความขยันหมั่นเพียรในการทำงาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
ศึกษาความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ สาเหตุและโทษของความอดทนและความขยันหมั่นเพียร  
ฝึกปฏิบัติการแสดงความคิดเห็น เกี่ยวกับการปฏิบัติตนให้เป็นผู้มีความอดทนและความ  
ขยันหมั่นเพียรในการทำงาน
- 0922319899      การวัดและประเมินผล      (1:1)**  
วัดและประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก

\*\*\*\*\*

## หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

### 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมทำงานเป็นทีม)

#### 9 Behaviors towards 9 Successes (Team Work)

(รหัสหลักสูตร 09200172304136)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

#### 1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาฝีมือแรงงาน ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเพื่อเพิ่มศักยภาพแรงงานให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และสามารถแข่งขันกับยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และได้ตระหนักถึงความสามารถของแรงงาน ซึ่งหมายถึง คุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เป็นผลมาจากความรู้ ทักษะ ความสามารถและคุณลักษณะอื่นๆ ที่ทำให้กำลังแรงงานสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่รับผิดชอบได้อย่างดี ในขณะที่เดียวกันมีสถานประกอบกิจการจำนวนมาก ได้สะท้อนปัญหาคุณภาพ คุณลักษณะและทัศนคติในการทำงานของแรงงานที่ลดทอนประสิทธิภาพในการทำงาน อาทิ การขาดความมุ่งมั่นอดทนในการทำงานขาดระเบียบวินัยและการตรงต่อเวลา ขาดความรับผิดชอบ ฯลฯ และที่ผ่านมามีหน่วยงานต่างๆ ในด้านการพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยทั่วไป มักจะมุ่งเน้นเฉพาะทักษะฝีมือที่จะนำไปประกอบอาชีพ ส่วนเรื่องนิสัยหรือพฤติกรรมในการทำงาน ซึ่งเป็นคุณสมบัติพื้นฐานของลูกจ้างที่สถานประกอบกิจการต้องการ และจะถูกกลบเกลื่อน ขาดการปลูกฝังและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง อันมีผลต่อการพัฒนาในด้านต่างๆ หน่วยงานที่มีบทบาทในการพัฒนากำลังแรงงาน ให้เข้าสู่ระบบการจ้างงานและสถานประกอบกิจการที่เป็นผู้ใช้แรงงานต้องให้ความสำคัญต่อการปลูกฝัง การมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ ความขยันอดทนความรับผิดชอบ และคุณสมบัติพื้นฐานอื่นๆ ซึ่งเป็นเรื่องที่จะต้องทำต่อเนื่องเพราะเป็นเรื่องการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงาน สร้างเสริมนิสัยให้แรงงาน มีศักยภาพเป็นที่ต้องการของนายจ้างหรือสถานประกอบกิจการ เป็นพื้นฐานสำคัญที่จะสร้างความก้าวหน้า ในอาชีพของตน และเพิ่มผลิตภาพให้แก่สถานประกอบกิจการพัฒนาฝีมือแรงงานตระหนักถึงปัญหาในข้อนี้ จึงหาแนวทางการพัฒนาเสริมสร้างพฤติกรรมในการทำงาน เพื่อให้หน่วยฝึกอบรมและสถานประกอบกิจการ นำไปใช้ในการฝึกอบรมให้แก่ลูกจ้างที่ทำงานอยู่แล้วเข้าสู่คุณลักษณะพื้นฐานที่นายจ้างพึงประสงค์ อีกทั้ง เป็นการเตรียมความพร้อม ความร่วมมือกันทั้งภาครัฐและเอกชน ในการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพแรงงาน ในอีกมิติหนึ่ง และร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ของประเทศ



## 2. วัตถุประสงค์ :

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงคุณค่าเกี่ยวกับคุณสมบัติพื้นฐานที่นายจ้างต้องการในพฤติกรรมกรรมมีระเบียบวินัย

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาตนเองให้เพิ่มขีดความสามารถในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงานสู่ความต้องการของสถานประกอบการ

2.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทักษะที่ดีในการทำงานตามความต้องการของสถานประกอบการ

## 3. ระยะเวลาการฝึก :

6 ชั่วโมง

## 4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

4.1 เป็นพนักงานในสถานประกอบการ

4.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

4.3 สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4.4 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

4.5 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

## 5. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมทำงานเป็นทีม)

ชื่อย่อ : วพร.9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมทำงานเป็นทีม)

## 6. หัวข้อวิชา

### 6.1 โครงสร้างหลักสูตร

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922319809	ความหมายและทัศนคติของการทำงานเป็นทีม	1	-
0922319810	การสื่อสาร	1	2
0922319899	การวัดและประเมินผล	1	1
		3	3
		รวม	6

- 6.2 เครื่องมือในการประเมิน
  - 6.2.1 แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
  - 6.2.2 ประเมินผลระหว่างการปฏิบัติงาน
  - 6.2.3 สังเกตพฤติกรรมระหว่างการปฏิบัติงาน
- 6.3 วิธีการฝึกอบรม
  - 6.3.1 บรรยาย/สาธิต
  - 6.3.2 บทบาทสมมุติ
  - 6.3.3 กิจกรรม/สนทนากลุ่ม
  - 6.3.4 เกมส์

7. เนื้อหาวิชา :

- |                    |  |
|--------------------|--|
| <b>0922319809</b>  | <b>ความหมายและความสำคัญของการทำงานเป็นทีม</b> <span style="float: right;"><b>(1:0)</b></span><br><b>วัตถุประสงค์รายวิชา</b><br>เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการทำงานเป็นทีม<br><br><b>คำอธิบายรายวิชา</b><br>ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมาย และความสำคัญของการทำงานเป็นทีมในการเพิ่มผลผลิต ความจำเป็นที่ต้องทำงานเป็นทีม ลักษณะและองค์ประกอบของทีมงานที่มีการทำความเข้าใจกับเป้าหมายในการทำงาน การสื่อสารและการประสานงานของทีม   |
| <b>09223198010</b> | <b>การสื่อสาร</b> <span style="float: right;"><b>(1:2)</b></span><br><b>วัตถุประสงค์รายวิชา</b><br>เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการสื่อสารในทีมงาน<br><br><b>คำอธิบายรายวิชา</b><br>ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายและวัตถุประสงค์ของการสื่อสาร ความสำคัญของการสื่อสารต่อความสำเร็จของงาน องค์ประกอบของการสื่อสาร คุณลักษณะของผู้สื่อสารที่ดี หลักการสื่อสารที่ดี แนวปฏิบัติในการปฏิบัติงานตามคำสั่งที่เป็นลายลักษณ์อักษรและคำสั่งที่เป็นวาจา<br>ฝึกปฏิบัติการสื่อสารในสถานการณ์ที่แตกต่างกับการใช้เครื่องมือช่วยในการสื่อสาร การเลือกใช้เครื่องมือและการสื่อสารที่เหมาะสมกับสถานการณ์ |
| <b>0922319899</b>  | <b>การวัดและประเมินผล</b> <span style="float: right;"><b>(1:1)</b></span><br>วัดและประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก   |

## หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

### 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมคิดสร้างสรรค์)

#### 9 Behaviors towards 9 Successes (Creativity)

(รหัสหลักสูตร 0920017230414)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

#### 1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาฝีมือแรงงาน ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเพื่อเพิ่มศักยภาพแรงงานให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และสามารถแข่งขันกับยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และได้ตระหนักถึงความสามารถของแรงงาน ซึ่งหมายถึง คุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เป็นผลมาจากความรู้ ทักษะ ความสามารถและคุณลักษณะอื่นๆ ที่ทำให้กำลังแรงงานสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่รับผิดชอบได้อย่างดี ในขณะที่เดียวกันมีสถานประกอบกิจการจำนวนมาก ได้สะท้อนปัญหาคุณภาพ คุณลักษณะและทัศนคติในการทำงานของแรงงานที่ลดทอนประสิทธิภาพในการทำงาน อาทิ การขาดความมุ่งมั่นอดทนในการทำงานขาดระเบียบวินัยและการตรงต่อเวลา ขาดความรับผิดชอบ ฯลฯ และที่ผ่านมามีหน่วยงานต่างๆ ในด้านการพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยทั่วไป มักจะมุ่งเน้นเฉพาะทักษะฝีมือที่จะนำไปประกอบอาชีพ ส่วนเรื่องนิสัยหรือพฤติกรรมในการทำงาน ซึ่งเป็นคุณสมบัติพื้นฐานของลูกจ้างที่สถานประกอบกิจการต้องการ และจะถูกกลบเกลื่อน ขาดการปลูกฝังและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง อันมีผลต่อการพัฒนาในด้านต่างๆ หน่วยงานที่มีบทบาทในการพัฒนากำลังแรงงาน ให้เข้าสู่ระบบการจ้างงานและสถานประกอบกิจการที่เป็นผู้ใช้แรงงานต้องให้ความสำคัญต่อการปลูกฝัง การมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ ความขยันอดทนความรับผิดชอบ และคุณสมบัติพื้นฐานอื่นๆ ซึ่งเป็น เรื่องที่จะต้องทำต่อเนื่องเพราะเป็นเรื่องการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงาน สร้างเสริมนิสัยให้แรงงาน มีศักยภาพเป็นที่ต้องการของนายจ้างหรือสถานประกอบกิจการ เป็นพื้นฐานสำคัญที่จะสร้างความก้าวหน้า ในอาชีพของตน และเพิ่มผลิตภาพให้แก่สถานประกอบกิจการพัฒนาฝีมือแรงงานตระหนักถึงปัญหาในข้อนี้ จึงหาแนวทางการพัฒนาเสริมสร้างพฤติกรรมในการทำงาน เพื่อให้หน่วยฝึกอบรมและสถานประกอบกิจการ นำไปใช้ในการฝึกอบรมให้แก่ลูกจ้างที่ทำงานอยู่แล้วเข้าสู่คุณลักษณะพื้นฐานที่นายจ้างพึงประสงค์ อีกทั้ง เป็นการเตรียมความพร้อม ความร่วมมือกันทั้งภาครัฐและเอกชน ในการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพแรงงาน ในอีกมิติหนึ่ง และร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ของประเทศ



**2. วัตถุประสงค์ :**

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงคุณค่าเกี่ยวกับคุณสมบัติพื้นฐานที่นายจ้างต้องการในพฤติกรรมกรรมมีระเบียบวินัย

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาตนเองให้เพิ่มขีดความสามารถในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงานสู่ความต้องการของสถานประกอบการ

2.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทักษะที่ดีในการทำงานตามความต้องการของสถานประกอบการ

**3. ระยะเวลาการฝึก :**

6 ชั่วโมง

**4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

4.1 เป็นพนักงานในสถานประกอบการ

4.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

4.3 สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4.4 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

4.5 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

**5. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมคิดสร้างสรรค์)

ชื่อย่อ : วพร.9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมคิดสร้างสรรค์)

**6. หัวข้อวิชา**

**6.1 โครงสร้างหลักสูตร**

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922319811	ความหมายและความสำคัญของความคิดสร้างสรรค์	1	-
0922319812	แนวทางการคิดแบบสร้างสรรค์	1	2
0922319899	การวัดและประเมินผล	1	1
		3	3
		รวม 6	

- 6.2 เครื่องมือในการประเมิน
  - 6.2.1 แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
  - 6.2.2 ประเมินผลระหว่างการปฏิบัติงาน
  - 6.2.3 สังเกตพฤติกรรมระหว่างการปฏิบัติงาน
- 6.3 วิธีการฝึกอบรม
  - 6.3.1 บรรยาย/สาธิต
  - 6.3.2 บทบาทสมมุติ
  - 6.3.3 กิจกรรม/สนทนากลุ่ม
  - 6.3.4 เกมส์

**7. เนื้อหาวิชา :**

- 0922319811      ความหมายและความสำคัญของความคิดสร้างสรรค์      (1:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญในการคิดสร้างสรรค์
- คำอธิบายรายวิชา**  
ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมาย และความสำคัญในการคิดสร้างสรรค์ ทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ องค์ประกอบที่มีความสำคัญต่อความคิดสร้างสรรค์ ลักษณะพฤติกรรมความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์ของความคิดสร้างสรรค์
- 09223198012      แนวทางการคิดแบบสร้างสรรค์      (1:2)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับแนวทางการคิดแบบสร้างสรรค์
- คำอธิบายรายวิชา**  
ศึกษาความรู้เกี่ยวกับกระบวนการคิดแบบต่างๆ เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ ขั้นตอนของความคิดสร้างสรรค์
- ฝึกปฏิบัติการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการแก้ไขปัญหาและการปรับปรุงงาน
- 0922319899      การวัดและประเมินผล      (1:1)**  
วัดและประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก

\*\*\*\*\*

## หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

### 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมไม่เรียนรู้)

### 9 Behaviors towards 9 Successes (Learning)

(รหัสหลักสูตร 0920017230415)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

#### 1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาฝีมือแรงงาน ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเพื่อเพิ่มศักยภาพแรงงานให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และสามารถแข่งขันกับยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และได้ตระหนักถึงความสามารถของแรงงาน ซึ่งหมายถึง คุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เป็นผลมาจากความรู้ ทักษะ ความสามารถและคุณลักษณะอื่นๆ ที่ทำให้กำลังแรงงานสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่รับผิดชอบได้อย่างดี ในขณะที่เดียวกันมีสถานประกอบกิจการจำนวนมาก ได้สะท้อนปัญหาคุณภาพ คุณลักษณะและทัศนคติในการทำงานของแรงงานที่ลดทอนประสิทธิภาพในการทำงาน อาทิ การขาดความมุ่งมั่นอดทนในการทำงานขาดระเบียบวินัยและการตรงต่อเวลา ขาดความรับผิดชอบ ฯลฯ และที่ผ่านมามีหน่วยงานต่างๆ ในด้านการพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยทั่วไป มักจะมุ่งเน้นเฉพาะทักษะฝีมือที่จะนำไปประกอบอาชีพ ส่วนเรื่องนิสัยหรือพฤติกรรมในการทำงาน ซึ่งเป็นคุณสมบัติพื้นฐานของลูกจ้างที่สถานประกอบกิจการต้องการ และจะถูกกลบเกล็น ขาดการปลูกฝังและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง อันมีผลต่อการพัฒนาในด้านต่างๆ หน่วยงานที่มีบทบาทในการพัฒนากำลังแรงงาน ให้เข้าสู่ระบบการจ้างงานและสถานประกอบกิจการที่เป็นผู้ใช้แรงงานต้องให้ความสำคัญต่อการปลูกฝัง การมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ ความขยันอดทนความรับผิดชอบ และคุณสมบัติพื้นฐานอื่นๆ ซึ่งเป็นเรื่องที่จะต้องทำต่อเนื่องเพราะเป็นเรื่องการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงาน สร้างเสริมนิสัยให้แรงงาน มีศักยภาพเป็นที่ต้องการของนายจ้างหรือสถานประกอบกิจการ เป็นพื้นฐานสำคัญที่จะสร้างความก้าวหน้า ในอาชีพของตน และเพิ่มผลิตภาพให้แก่สถานประกอบกิจการพัฒนาฝีมือแรงงานตระหนักถึงปัญหาในข้อนี้ จึงหาแนวทางการพัฒนาเสริมสร้างพฤติกรรมในการทำงาน เพื่อให้หน่วยฝึกอบรมและสถานประกอบกิจการ นำไปใช้ในการฝึกอบรมให้แก่ลูกจ้างที่ทำงานอยู่แล้วเข้าสู่คุณลักษณะพื้นฐานที่นายจ้างพึงประสงค์ อีกทั้ง เป็นการเตรียมความพร้อม ความร่วมมือกันทั้งภาครัฐและเอกชน ในการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพแรงงาน ในอีกมิติหนึ่ง และร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ของประเทศ



**2. วัตถุประสงค์ :**

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงคุณค่าเกี่ยวกับคุณสมบัติพื้นฐานที่นายจ้างต้องการในพฤติกรรมกรรมมีระเบียบวินัย

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาตนเองให้เพิ่มขีดความสามารถในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงานสู่ความต้องการของสถานประกอบการ

2.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทักษะที่ดีในการทำงานตามความต้องการของสถานประกอบการ

**3. ระยะเวลาการฝึก :**

6 ชั่วโมง

**4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

4.1 เป็นพนักงานในสถานประกอบการ

4.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

4.3 สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4.4 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

4.5 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

**5. วัตถุประสงค์ :**

ชื่อเต็ม : วัตถุประสงค์พัฒนาฝีมือแรงงาน 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมใฝ่เรียนรู้)

ชื่อย่อ : วพร.9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมใฝ่เรียนรู้)

**6. หัวข้อวิชา**

**6.1 โครงสร้างหลักสูตร**

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922319813	พื้นฐานการพัฒนาตนเอง	1	-
0922319814	แนวทางการพัฒนาตนเอง	2	1
0922319899	การวัดและประเมินผล	1	1
		4	2
		รวม 6	

- 6.2 เครื่องมือในการประเมิน
  - 6.2.1 แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
  - 6.2.2 ประเมินผลระหว่างการปฏิบัติงาน
  - 6.2.3 สังเกตพฤติกรรมระหว่างการปฏิบัติงาน
- 6.3 วิธีการฝึกอบรม
  - 6.3.1 บรรยาย/สาธิต
  - 6.3.2 บทบาทสมมุติ
  - 6.3.3 กิจกรรม/สนทนากลุ่ม
  - 6.3.4 เกมส์

7. เนื้อหาวิชา :

- 0922319813**      **พื้นฐานการพัฒนาตนเอง**      **(1:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาตนเอง  
**คำอธิบายรายวิชา**  
ศึกษาความรู้เกี่ยวกับวิธีการเรียนรู้ประเภทต่างๆ ทักษะพื้นฐานที่สำคัญทั้งทักษะการฟัง การถาม การอ่าน การคิด การเขียน การปฏิบัติ แนวทางเรียนรู้ให้ประสบความสำเร็จ
- 09223198014**      **แนวทางการพัฒนาตนเอง**      **(2:1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาตนเอง  
**คำอธิบายรายวิชา**  
ศึกษาความรู้เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาตนเองให้ทันต่อความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี และพัฒนาการทางเศรษฐกิจและสังคม  
ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์ทักษะที่จำเป็นในการปฏิบัติงานของตนเองอย่างมีประสิทธิภาพ วิเคราะห์ทักษะที่ตนเองมีอยู่ ระบุสิ่งที่ขาด และกำหนดวิธีการได้มาซึ่งทักษะที่ขาด
- 0922319899**      **การวัดและประเมินผล**      **(1:1)**  
วัดและประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก

\*\*\*\*\*

## หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

### 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมกรมการประหยัด)

#### 9 Behaviors towards 9 Successes (Economy)

(รหัสหลักสูตร 0920017230416)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

#### 1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาฝีมือแรงงาน ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเพื่อเพิ่มศักยภาพแรงงานให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และสามารถแข่งขันกับยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และได้ตระหนักถึงความสามารถของแรงงาน ซึ่งหมายถึง คุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เป็นผลมาจากความรู้ ทักษะ ความสามารถและคุณลักษณะอื่นๆ ที่ทำให้กำลังแรงงานสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่รับผิดชอบได้อย่างดี ในขณะที่เดียวกันมีสถานประกอบกิจการจำนวนมาก ได้สะท้อนปัญหาคุณภาพ คุณลักษณะและทัศนคติในการทำงานของแรงงานที่ลดทอนประสิทธิภาพในการทำงาน อาทิ การขาดความมุ่งมั่นอดทนในการทำงานขาดระเบียบวินัยและการตรงต่อเวลา ขาดความรับผิดชอบ ฯลฯ และที่ผ่านมามีหน่วยงานต่างๆ ในด้านการพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยทั่วไป มักจะมุ่งเน้นเฉพาะทักษะฝีมือที่จะนำไปประกอบอาชีพ ส่วนเรื่องนิสัยหรือพฤติกรรมในการทำงาน ซึ่งเป็นคุณสมบัติพื้นฐานของลูกจ้างที่สถานประกอบกิจการต้องการ และจะถูกกลบเกลื่อน ขาดการปลูกฝังและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง อันมีผลต่อการพัฒนาในด้านต่างๆ หน่วยงานที่มีบทบาทในการพัฒนากำลังแรงงาน ให้เข้าสู่ระบบการจ้างงานและสถานประกอบกิจการที่เป็นผู้ใช้แรงงานต้องให้ความสำคัญต่อการปลูกฝัง การมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ ความขยันอดทนความรับผิดชอบ และคุณสมบัติพื้นฐานอื่นๆ ซึ่งเป็นเรื่องที่จะต้องทำต่อเนื่องเพราะเป็นเรื่องการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงาน สร้างเสริมนิสัยให้แรงงาน มีศักยภาพเป็นที่ต้องการของนายจ้างหรือสถานประกอบกิจการ เป็นพื้นฐานสำคัญที่จะสร้างความก้าวหน้า ในอาชีพของตน และเพิ่มผลิตภาพให้แก่สถานประกอบกิจการพัฒนาฝีมือแรงงานตระหนักถึงปัญหาในข้อนี้ จึงหาแนวทางการพัฒนาเสริมสร้างพฤติกรรมในการทำงาน เพื่อให้หน่วยฝึกอบรมและสถานประกอบกิจการ นำไปใช้ในการฝึกอบรมให้แก่ลูกจ้างที่ทำงานอยู่แล้วเข้าสู่คุณลักษณะพื้นฐานที่นายจ้างพึงประสงค์ อีกทั้ง เป็นการเตรียมความพร้อม ความร่วมมือกันทั้งภาครัฐและเอกชน ในการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพแรงงาน ในอีกมิติหนึ่ง และร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ของประเทศ



**2. วัตถุประสงค์ :**

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงคุณค่าเกี่ยวกับคุณสมบัติพื้นฐานที่นายจ้างต้องการในพฤติกรรมกรรมมีระเบียบวินัย

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาตนเองให้เพิ่มขีดความสามารถในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงานสู่ความต้องการของสถานประกอบการ

2.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทักษะที่ดีในการทำงานตามความต้องการของสถานประกอบการ

**3. ระยะเวลาการฝึก :**

6 ชั่วโมง

**4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

4.1 เป็นพนักงานในสถานประกอบการ

4.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

4.3 สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4.4 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

4.5 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

**5. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมกรมการประหยัด)

ชื่อย่อ : วพร.9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมกรมการประหยัด)

**6. หัวข้อวิชา**

**6.1 โครงสร้างหลักสูตร**

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922319815	การประหยัดพลังงานเพื่อลดต้นทุนการผลิต	1	-
0922319816	แนวทางการประหยัดพลังงาน	2	1
0922319899	การวัดและประเมินผล	1	1
		4	2
		รวม 6	

- 6.2 เครื่องมือในการประเมิน
  - 6.2.1 แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
  - 6.2.2 ประเมินผลระหว่างการปฏิบัติงาน
  - 6.2.3 สังเกตพฤติกรรมระหว่างการปฏิบัติงาน
- 6.3 วิธีการฝึกอบรม
  - 6.3.1 บรรยาย/สาธิต
  - 6.3.2 บทบาทสมมุติ
  - 6.3.3 กิจกรรม/สนทนากลุ่ม
  - 6.3.4 เกมส์

**7. เนื้อหาวิชา :**

- 0922319815      การประหยัดพลังงานเพื่อลดต้นทุนการผลิต      (1:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์สำนักงาน เครื่องใช้ไฟฟ้า ในการประหยัดพลังงานเพื่อลดต้นทุนในการผลิต  
**คำอธิบายรายวิชา**  
ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญในการประหยัดพลังงาน แนวคิดการประหยัดพลังงาน รูปแบบต่างๆ วิธีการประหยัดการใช้พลังงานของอุปกรณ์ไฟฟ้าแบบต่างๆ วิธีการปรับปรุงและติดตั้งอุปกรณ์ ประหยัดพลังงาน การปรับปรุงส่วนของอาคาร การใช้วัสดุ/อุปกรณ์สำนักงานอย่างคุ้มค่า เพื่อการประหยัด พลังงานและลดต้นทุนในการผลิต
- 09223198016      แนวทางการประหยัดพลังงาน      (2:1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับแนวทางการประหยัดพลังงาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
ศึกษาความรู้เกี่ยวกับแนวทางการใช้วัสดุให้คุ้มค่าและลักษณะพฤติกรรมการใช้วัสดุ อย่างคุ้มค่า ขั้นตอนในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องมืออย่างเป็นระบบ และแนวทางในการพัฒนาทักษะ ในการใช้เครื่องมือ ขั้นตอนในการตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้าก่อนการใช้งานและการบำรุงรักษาเบื้องต้น  
ฝึกปฏิบัติการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการรณรงค์เพื่อการประหยัดพลังงานในสถานที่ทำงาน
- 0922319899      การวัดและประเมินผล      (1:1)**  
วัดและประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก

\*\*\*\*\*

## หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

### 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมความปลอดภัย)

#### 9 Behaviors towards 9 Successes (Safety)

(รหัสหลักสูตร 0920017230417)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

#### 1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาฝีมือแรงงาน ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเพื่อเพิ่มศักยภาพแรงงานให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และสามารถแข่งขันกับยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และได้ตระหนักถึงความสามารถของแรงงาน ซึ่งหมายถึง คุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เป็นผลมาจากความรู้ ทักษะ ความสามารถและคุณลักษณะอื่นๆ ที่ทำให้กำลังแรงงานสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่รับผิดชอบได้อย่างดี ในขณะที่เดียวกันมีสถานประกอบกิจการจำนวนมาก ได้สะท้อนปัญหาคุณภาพ คุณลักษณะและทัศนคติในการทำงานของแรงงานที่ลดทอนประสิทธิภาพในการทำงาน อาทิ การขาดความมุ่งมั่นอดทนในการทำงานขาดระเบียบวินัยและการตรงต่อเวลา ขาดความรับผิดชอบ ฯลฯ และที่ผ่านมานักเรียนต่าง ๆ ในด้านการพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยทั่วไป มักจะมุ่งเน้นเฉพาะทักษะฝีมือที่จะนำไปประกอบอาชีพ ส่วนเรื่องนิสัยหรือพฤติกรรมในการทำงาน ซึ่งเป็นคุณสมบัติพื้นฐานของลูกจ้างที่สถานประกอบกิจการต้องการ และจะถูกกล่เลย ขาดการปลูกฝังและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง อันมีผลต่อการพัฒนาในด้านต่างๆ หน่วยงานที่มีบทบาทในการพัฒนากำลังแรงงาน ให้เข้าสู่ระบบการจ้างงานและสถานประกอบกิจการที่เป็นผู้ใช้แรงงานต้องให้ความสำคัญต่อการปลูกฝัง การมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ ความขยันอดทนความรับผิดชอบ และคุณสมบัติพื้นฐานอื่นๆ ซึ่งเป็น เรื่องที่จะต้องทำต่อเนื่องเพราะเป็นเรื่องการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงาน สร้างเสริมนิสัยให้แรงงาน มีศักยภาพเป็นที่ต้องการของนายจ้างหรือสถานประกอบกิจการ เป็นพื้นฐานสำคัญที่จะสร้างความก้าวหน้า ในอาชีพของตน และเพิ่มผลิตภาพให้แก่สถานประกอบกิจการพัฒนาฝีมือแรงงานตระหนักถึงปัญหาในข้อนี้ จึงหาแนวทางการพัฒนาเสริมสร้างพฤติกรรมในการทำงาน เพื่อให้หน่วยฝึกอบรมและสถานประกอบกิจการ นำไปใช้ในการฝึกอบรมให้แก่ลูกจ้างที่ทำงานอยู่แล้วเข้าสู่คุณลักษณะพื้นฐานที่นายจ้างพึงประสงค์ อีกทั้ง เป็นการเตรียมความพร้อม ความร่วมมือกันทั้งภาครัฐและเอกชน ในการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพแรงงาน ในอีกมิติหนึ่ง และร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ของประเทศ



**2. วัตถุประสงค์ :**

2.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงคุณค่าเกี่ยวกับคุณสมบัติพื้นฐานที่นายจ้างต้องการในพฤติกรรมกรรมมีระเบียบวินัย

2.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาตนเองให้เพิ่มขีดความสามารถในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงานสู่ความต้องการของสถานประกอบการ

2.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทักษะที่ดีในการทำงานตามความต้องการของสถานประกอบการ

**3. ระยะเวลาการฝึก :**

6 ชั่วโมง

**4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

4.1 เป็นพนักงานในสถานประกอบการ

4.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

4.3 สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4.4 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

4.5 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

**5. วัตถุประสงค์ :**

ชื่อเต็ม : วัตถุประสงค์พัฒนาฝีมือแรงงาน 9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมความปลอดภัย)

ชื่อย่อ : วพร.9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมความปลอดภัย)

**6. หัวข้อวิชา**

6.1 โครงสร้างหลักสูตร

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922319817	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
0922319818	การป้องกันอันตรายในการทำงาน	2	1
0922319899	การวัดและประเมินผล	1	1
		4	2
		รวม 6	

- 6.2 เครื่องมือในการประเมิน
  - 6.2.1 แบบทดสอบก่อน – หลังการฝึกอบรม
  - 6.2.2 ประเมินผลระหว่างการปฏิบัติงาน
  - 6.2.3 สังเกตพฤติกรรมระหว่างการปฏิบัติงาน
- 6.3 วิธีการฝึกอบรม
  - 6.3.1 บรรยาย/สาธิต
  - 6.3.2 บทบาทสมมุติ
  - 6.3.3 กิจกรรม/สนทนากลุ่ม
  - 6.3.4 เกมส์

**7. เนื้อหาวิชา :**

- 0922319817      การประหยัดพลังงานเพื่อลดต้นทุนการผลิต      (1:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหมายของความปลอดภัยในการทำงาน สัญลักษณ์เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุ สภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัย การใช้เครื่องป้องกันส่วนบุคคล การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- 09223198018      การป้องกันอันตรายในการทำงาน      (2:1)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการป้องกันอันตรายในการทำงาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
ศึกษาความรู้เกี่ยวกับแนวทางการปฏิบัติงาน ไม่ให้เกิดอันตรายในการทำงาน แนวทางการปฏิบัติงานไม่ให้เกิดอันตรายต่อตนเองและผู้อื่น การใช้เครื่องป้องกันส่วนบุคคลที่ถูกต้อง  
ฝึกปฏิบัติการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการป้องกันอันตรายในที่ทำงานในกรณีศึกษา วิเคราะห์จุดอันตรายจากกรณีศึกษา เรียงลำดับขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัย
- 0922319899      การวัดและประเมินผล      (1:1)**  
**วัดและประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก**

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา พนักงานบริหารงานระดับต้น  
รหัสหลักสูตร 0920017230201  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการให้คำแนะนำการสอนงานการอบรมพนักงานได้อย่างถูกต้อง
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการสร้างทีมงาน

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 80 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีได้รับการประเมินผล

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 มีอายุระหว่าง 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 จบการศึกษาภาคบังคับ
- 3.3 เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.4 มีประสบการณ์ในวิชาชีพอย่างน้อย 3 ปี

4. วุฒิบัตร : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานบริหารงานระดับต้น

: วพร. สาขา พนักงานบริหารงานระดับต้น

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา พนักงานบริหารงานระดับต้น



**5. หัวข้อวิชา**

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922320401	ความปลอดภัยในการทำงาน	2	-
0922320402	ความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	2	-
0922320403	มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน	2	-
0922320404	วัฒนธรรมไทย	2	-
0922320405	กฎหมายธุรกิจ	2	-
0922320406	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	2	-
0922320407	ศิลป์ในการพูดและการฟัง	4	-
0922320408	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน	2	-
0922320409	การบริหารงานบุคคล	2	-
0922320410	การพัฒนาบุคลิกภาพ	2	-
0922320411	การสร้างทีมงาน	8	20
0922320412	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริหารงานระดับต้น	8	20
0922329901	การวัดและประเมินผล	2	-
<b>รวม</b>		40	40
		80	

**6. เนื้อหาวิชา :**

**0922320401      ความปลอดภัยในการทำงาน      (2:0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้ กฎระเบียบ วินัย ข้อบังคับของการปฏิบัติงานในระหว่างการฝึกและในสถานประกอบการ เรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตรียมความพร้อมด้านสุขภาพ ร่างกาย และจิตใจ การระมัดระวัง การใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ การระงับอุบัติเหตุเบื้องต้น

- 0922320402**      **ความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว**      **(2:0)**  
    **วัตถุประสงค์รายวิชา**  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
    **คำอธิบายรายวิชา**  
    เรียนรู้ความหมาย และความสำคัญของการท่องเที่ยวที่มีต่อด้านเศรษฐกิจ สังคม และ  
    การเมืองของประเทศ องค์ประกอบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
    ประเภทของธุรกิจอุตสาหกรรมท่องเที่ยว แนวโน้มของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
- 0922320403**      **มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน**      **(2:0)**  
    **วัตถุประสงค์รายวิชา**  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน  
    **คำอธิบายรายวิชา**  
    เรียนรู้เกี่ยวกับมนุษย์สัมพันธ์ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการประกอบอาชีพ  
    อุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทย
- 0922320404**      **วัฒนธรรมไทย**      **(2:0)**  
    **วัตถุประสงค์รายวิชา**  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย  
    **คำอธิบายรายวิชา**  
    เรียนรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ ความเป็นมาของกลุ่มคนในประเทศไทย และความ  
    แตกต่างด้านเศรษฐกิจสังคม วัฒนธรรมในภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย ลักษณะสำคัญของวัฒนธรรมไทย  
    ประเพณี วันสำคัญต่าง ๆ ของชาติ
- 0922320405**      **กฎหมายธุรกิจ**      **(2:0)**  
    **วัตถุประสงค์รายวิชา**  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายธุรกิจ  
    **คำอธิบายรายวิชา**  
    เรียนรู้เกี่ยวกับกฎหมาย ได้แก่ ความหมายประเภท ความสำคัญ การจัดทำ การใช้ การ  
    ยกเลิก การตีความกฎหมายธุรกิจต่าง ๆ เฉพาะส่วนที่เป็นความรู้เบื้องต้น

- 0922320406**      **คณิตศาสตร์พื้นฐาน**      **(2:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคณิตศาสตร์พื้นฐาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
เรียนรู้ธรรมชาติ และโครงสร้างของคณิตศาสตร์การให้เหตุผล เซต ระบบเลขฐาน และ  
จำนวนจริง
- 0922320407**      **ศิลป์ในการพูดและการฟัง**      **(4:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับศิลป์ในการพูดและการฟัง  
**คำอธิบายรายวิชา**  
เรียนรู้จุดมุ่งหมายของการพูด หลักการพูด การสร้างบุคลิกภาพในการพูด มารยาท การ  
ใช้เสียง กริยา ท่าทาง การสร้างความมั่นใจในการพูด การใช้ภาษาการเตรียมการพูด การปรับปรุงการพูด  
หลักการฝึกพูด การพูดเพื่อจูงใจ ความสำคัญของการฟัง หลักการฟัง บุคลิกภาพในการฟัง มารยาทการเป็น  
ผู้ฟังที่ดี ทักษะการฟังอย่างเข้าใจ เพื่อจับประเด็นของปัญหาและสรุปข้อความ
- 0922320408**      **ภาษาอังกฤษพื้นฐาน**      **(2:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเรียนรู้ภาษาอังกฤษพื้นฐาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
เรียนรู้ไวยากรณ์ ฝึกทักษะขั้นพื้นฐานในการฟังและพูดที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ทักษะการ  
เขียนประโยคง่าย ๆ ทักษะการอ่าน ฝึกการอ่านเนื้อหาข้อความสั้น ๆ และตอบคำถามสั้น ๆ
- 0922320409**      **การบริหารงานบุคคล**      **(2:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารงานบุคคล  
**คำอธิบายรายวิชา**  
เรียนรู้เกี่ยวกับการประเมินผล เทคนิคการเป็นผู้นำ ประเภทและคุณสมบัติของผู้  
บริหารงานที่ดีหลักในการคัดเลือกบุคคลเข้าทำงานในตำแหน่งที่เหมาะสม

- 0922320410**      **การพัฒนาบุคลิกภาพ**      **(2:0)**  
    **วัตถุประสงค์รายวิชา**  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพ  
    **คำอธิบายรายวิชา**  
    เรียนรู้เกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อภาวะการเป็นผู้นำ บุคลิกภาพ  
    ที่สำคัญในการทำงานในธุรกิจโรงแรม เช่น การพูด การแต่งกาย การเข้าร่วมประชุม การตัดสินใจ การจูงใจ  
    เกลี้ยกล่อม การเจรจาต่อรอง การพัฒนาบุคลิกภาพทางอารมณ์ ร่างกาย และจิตใจ
- 0922320411**      **การสร้างทีมงาน**      **(8:20)**  
    **วัตถุประสงค์รายวิชา**  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสร้างทีมงาน  
    **คำอธิบายรายวิชา**  
    เรียนรู้ความหมายและความสำคัญของการสร้างทีมงาน แนวคิดการทำงานเป็นทีม  
    วิธีการพัฒนาการทำงานเป็นทีม การสร้างทีมงานใหม่ การขจัดข้อขัดแย้งในทีมงานและระหว่างกลุ่มปัญหา  
    อุปสรรคการสร้างทีมและแนวทางการแก้ไข
- 0922320412**      **ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริหารงานระดับต้น**      **(8:20)**  
    **วัตถุประสงค์รายวิชา**  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริหารงาน  
    ระดับต้น  
    **คำอธิบายรายวิชา**  
    เรียนรู้ความหมายและความสำคัญของศัพท์และบทสนทนาเพื่อพัฒนาทักษะการฟังการ  
    สนทนาและการอ่านในการปฏิบัติงานในธุรกิจ อุตสาหกรรมท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสมกับ  
    กาลเทศะ
- 0922329901**      **การวัดและประเมินผล**      **(12:0)**  
    **วัตถุประสงค์รายวิชา**  
    วัดผลความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการอบรมจากการทดสอบ และประเมินผลของ  
    สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงาน

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การบริหาร  
รหัสหลักสูตร 0920017230202  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในด้านการบริหาร
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะและความสามารถในการบริหารตามขั้นตอนและกระบวนการได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความพร้อมทั้งด้านร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการบริหาร

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 60 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 จบการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 เป็นอย่างน้อย
- 3.2 เป็นผู้มีความประพฤติดี
- 3.3 เป็นผู้ไม่ประสบการณณ์ด้านการบริหารงานมาไม่น้อยกว่า 3 ปี

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร



## 5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
รบ.ย 501	ความปลอดภัยในการทำงาน	2	-
รบ.ย 502	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริหาร	6	-
รบ.ย 503	การวางแผนงาน	6	2
รบ.ย 504	การจัดองค์กร	6	-
รบ.ย 505	การบริหารงานบุคคล	8	-
รบ.ย 506	การสั่งการ	6	-
รบ.ย 507	ภาวะผู้นำและการจัดการ	6	-
รบ.ย 508	การควบคุมงาน	6	2
รบ.ย 509	แนวคิดการบริหารงานสมัยใหม่	8	2
รบ.ย 599	การวัดผล	-	-
<b>รวม</b>		54	6
		60	

## 6. เนื้อหาวิชา :

### รบ.ย 501 ความปลอดภัยในการทำงาน

(2:0)

เรียนรู้เกี่ยวกับระเบียบ วินัย และข้อบังคับในการปฏิบัติงานระหว่างการฝึกทั้งในสถาบัน พัฒนาฝีมือแรงงาน/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานและสถานประกอบการ เรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการใช้อุปกรณ์ป้องกันภัยในการทำงาน การเตือนภัย การแจ้งเหตุ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น การใช้อุปกรณ์ระงับอัคคีภัย

### รบ.ย 502 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริหาร

(6:0)

เรียนรู้เกี่ยวกับความหมายและสาระสำคัญของวิชาการบริหาร ทฤษฎีและแนวคิดที่สำคัญเกี่ยวกับการบริหาร องค์ประกอบและบทบาทหน้าที่ของระบบบริหาร โดยทั่วไป กระบวนการและกิจกรรมสำคัญในการบริหารงานทั่วไป



หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การประกอบธุรกิจ  
รหัสหลักสูตร 0920017230102  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อส่งเสริมให้ผู้รับการฝึกมีประสงค์จะเป็นผู้ประกอบการใหม่ ได้มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 เพื่อส่งเสริมให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในวิชาชีพประเภทต่าง ๆ สามารถริเริ่มและดำเนินงานการประกอบธุรกิจได้อย่างถูกต้อง

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิได้รับวุฒิบัตร

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุระหว่าง 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 มีความรู้อย่างต่ำชั้นประถมศึกษาปีที่ 6
- 3.3 มีความต้องการที่จะเป็นผู้ประกอบการ

**4. วุฒิบัตร :** วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบธุรกิจ

: วพร. สาขา การประกอบธุรกิจ

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การประกอบธุรกิจ

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922320701	ความรู้เกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ	3	-
0922320702	ความรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	6	-
0922320703	ปัจจัยในการตัดสินใจประกอบธุรกิจ	6	-
0922320704	การดำเนินการประกอบธุรกิจ	9	-
0922320705	จรรยาบรรณทางธุรกิจ	1.5	-
0922320706	การประชุมปฏิบัติการเพื่อเสนอโครงการทางธุรกิจ	4.5	-
<b>รวม</b>		30	-
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0922320701      ความรู้เกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ      (3:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**
1. เพื่อให้เข้าใจความหมายของผู้ประกอบการ การประกอบธุรกิจและคุณลักษณะของผู้ประกอบการ
  2. สามารถบอกถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการได้
  3. เพื่อให้เข้าใจและอธิบายรูปแบบการประกอบธุรกิจโดย เจ้าของคนเดียว ห้างหุ้นส่วน และบริษัทจำกัดได้
- คำอธิบายรายวิชา**
- ความหมายของผู้ประกอบการ
  - คุณลักษณะของผู้ประกอบการ
  - ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการ
  - รูปแบบการประกอบธุรกิจ
- 0922320702      ความรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ      (6:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**
1. เพื่อให้ทราบความหมายและบอกความสำคัญของธุรกิจขนาดย่อมได้
  2. สามารถบอกถึงลักษณะสำคัญและประเภทของการประกอบธุรกิจขนาดย่อมได้

3. สามารถบอกข้อได้เปรียบเสียเปรียบการประกอบธุรกิจขนาดย่อมได้
4. สามารถบอกแนวทางการแสวงหาโอกาสทางธุรกิจได้

**คำอธิบายรายวิชา**

- ความหมายของการประกอบธุรกิจขนาดย่อม
- ลักษณะของการประกอบธุรกิจขนาดย่อม
- ข้อได้เปรียบเสียเปรียบของการประกอบธุรกิจขนาดย่อม
- ประเภทของของการประกอบธุรกิจขนาดย่อม
- ข้อดีและข้อเสียของการประกอบธุรกิจขนาดย่อมแต่ละประเภท
- ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการประกอบธุรกิจ
- สภาพการแข่งขันของการประกอบธุรกิจขนาดย่อม
- การศึกษาแนวโน้มของธุรกิจจากข้อมูลหรือสถิติที่มีอยู่
- การศึกษาแนวโน้มของธุรกิจจากการสำรวจแหล่งข้อมูลภายนอก

0922320703

**ปัจจัยในการตัดสินใจประกอบธุรกิจ**

(6:0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้เกี่ยวกับมนุษย์สัมพันธ์ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการประกอบอาชีพ  
อุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทย

0922320704

**การดำเนินการประกอบธุรกิจ**

(9:0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

1. เพื่อให้เข้าใจถึงความสำคัญของการบริหารเงินทุนหมุนเวียน
2. เพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับหลักการการเงินและการบัญชีเบื้องต้น
3. เพื่อให้เข้าใจและอธิบายความหมาย หน้าที่ และแนวความคิดทางการตลาดได้
4. เพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดซื้อและการควบคุมสินค้าคงคลัง
5. เพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับหลักและวิธีปฏิบัติเกี่ยวกับกฎหมายธุรกิจและการภาษีอากร
6. เพื่อให้เข้าใจและอธิบายความสำคัญของการบริหารงานบุคคลได้
7. เพื่อให้เข้าใจและอธิบายองค์ประกอบของการบริหารเพื่อประสิทธิภาพได้

**คำอธิบายรายวิชา**

- การเงินและการบัญชีเบื้องต้น
- การบริหารตลาดและการขาย
- การจัดซื้อและการควบคุมสินค้าคงคลัง
- กฎหมายธุรกิจที่เกี่ยวข้อง
- การภาษีอากร
- การบริหารงานบุคคล
- การบริหารเพื่อประสิทธิภาพ

**0922320705**

**จรรยาบรรณทางธุรกิจ**

**(1.5:0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

1. เพื่อให้เข้าใจความหมายและความสำคัญของจรรยาบรรณทางธุรกิจ
2. เพื่อสามารถนำไปเป็นแนวทางในการปฏิบัติของผู้ประกอบการได้

**คำอธิบายรายวิชา**

- ความหมายและความสำคัญของจรรยาบรรณทางธุรกิจ
- จรรยาบรรณต่อเพื่อนร่วมงาน
- จรรยาบรรณต่อลูกค้า
- จรรยาบรรณต่อคู่แข่ง
- การปฏิบัติตามกฎหมาย

**0922320706**

**การประชุมปฏิบัติการเพื่อเสนอโครงการทางธุรกิจ**

**(4.5:0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เสนอและแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงการธุรกิจที่สนใจจะประกอบการ ตามแนวทางที่ได้รับจากการอบรม เพื่อพิจารณาถึงความเป็นไปได้ของโครงการ

-----

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา พนักงานธุรการที่มีประสิทธิภาพ  
รหัสหลักสูตร 0920017230103  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

-----

**1. วัตถุประสงค์ :**

1.1 เพื่อพัฒนาระดับความรู้ทักษะ ประสิทธิภาพ ความรับผิดชอบต่อน้ำที่การทำงานของพนักงานธุรการในสถานประกอบการ

1.2 เพื่อให้พนักงานธุรการในสถานประกอบการ ปฏิบัติงานในหน้าที่ที่ได้รับการยอมรับ เชื่อถือไว้วางใจ จากเพื่อนร่วมงาน ผู้บังคับบัญชา ผู้มาติดต่องาน

**2. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

2.1 เป็นพนักงานในสถานประกอบการ ที่ปฏิบัติงานด้านธุรการ

2.2 ผู้สนใจ หรือผู้ประกอบการอาชีพอิสระ

**3. สิทธิของผู้เข้ารับการฝึกอบรม**

เข้ารับการฝึกอบรมเวลาไม่น้อยกว่า 80% ของเวลาฝึกอบรมทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร รับรองจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



#### 4. หัวข้อวิชา

ลำดับที่	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	การพัฒนาตนเองและบุคลิกภาพ	2	1
2.	เทคนิคการพูด และการสื่อข้อความ	1.5	1.5
3.	มารยาทในการพูดโทรศัพท์	1	0.5
4.	การใช้ภาษาไทยในการสื่อข้อความ	1	0.5
5.	การใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อข้อความ	2	1
6.	การจัดระบบเอกสาร/การจัดเก็บข้อมูล	1	0
7.	การจัดบริเวณ สถานที่สำนักงาน	1	0
8.	การใช้และบำรุงรักษาเครื่องใช้สำนักงาน	1	0
9.	การดูแลต้อนรับผู้มาติดต่องาน	1	0
10.	มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน	1	1
<b>รวม</b>		12.5	5.5
		18	

#### 5. เนื้อหาวิชา :

##### 5.1 การพัฒนาตนเองและบุคลิกภาพ

(2:1)

- การพัฒนาตนเองโดยการศึกษาต่อ ฝึกอบรม
- การพัฒนาตนเองจากสื่อต่างๆ
- การเลือกใช้เครื่องแต่งกายที่เหมาะสม
- การเดิน การแสดงออกในโอกาสต่างๆ

##### 5.2 เทคนิคการพูด การสื่อข้อความ

(1.5:1.5)

- การเตรียมความพร้อมด้านข้อมูลเอกสาร
- การฝึกทักษะการพูด
- การพูดกับบุคคลระดับต่างๆ และในโอกาสงานต่างๆ
- การพูด การสื่อข้อความ เพื่อผลสำเร็จของงานและความเข้าใจที่ถูกต้อง

- 5.3 มารยาทในการพูดโทรศัพท์ (1:0.5)**
- ความจำเป็นในการสื่อสารโดยโทรศัพท์
  - เทคนิคการใช้โทรศัพท์
  - คำพูด ข้อความที่ควรใช้ในการสื่อสารทางโทรศัพท์
- 5.4 การใช้ภาษาไทยในการสื่อข้อความ (1:0.5)**
- หลักการใช้ภาษาไทย
  - ทักษะการพูด การส่งข้อความภาษาไทยที่ถูกต้อง
  - เทคนิคการพูด การสื่อข้อความภาษาไทยเพื่อสร้างความสนใจ
- 5.5 การใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อข้อความ (2:1)**
- หลักการใช้ภาษาอังกฤษ
  - ทักษะการพูด การส่งข้อความภาษาอังกฤษที่ถูกต้อง
  - เทคนิคการพูด การสื่อข้อความภาษาอังกฤษเกี่ยวกับงานในหน้าที่
- 5.6 การจัดระบบเอกสาร/การจัดเก็บข้อมูล (1:0)**
- ระบบการจัดเก็บเอกสาร
  - การจัดเก็บข้อมูล โดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่
- 5.7 การจัดบริเวณ สถานที่สำนักงาน (1:0)**
- การจัดบริเวณ สถานที่สำนักงาน ตามหลัก 5 ส
  - การจัดบริเวณ สถานที่สำนักงาน ให้เหมาะสมกับลักษณะงาน
  - เทคนิคการพูด การสื่อข้อความภาษาไทยเพื่อสร้างความสนใจ
- 5.8 การใช้และบำรุงรักษาเครื่องใช้สำนักงาน (1:0)**
- การใช้และบำรุงรักษาเครื่องใช้สำนักงานทั่วไป
  - การใช้และบำรุงรักษาเครื่องใช้สำนักงานประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้า
  - เทคนิคการพูด การสื่อข้อความภาษาไทยเพื่อสร้างความสนใจ
- 5.9 การดูแลต้อนรับผู้มาติดต่องาน (1:0)**
- การจัดบริเวณสถานที่รับรองผู้มาติดต่อ
  - เทคนิคการดูแลต้อนรับและการรับรอง
- 5.10 มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน (1:1)**
- เทคนิคในการทำงานร่วมกับบุคคลอื่นๆ
  - กิจกรรมกลุ่มเพื่อสร้างมนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การประกอบอาชีพอิสระ  
รหัสหลักสูตร 0920017230104  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาชีพอิสระ
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และเข้าใจการเลือกทำเลที่ตั้ง แหล่งเงินทุน และการตลาด
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และสามารถจัดทำโครงการอย่างง่ายได้

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 18 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิได้รับวุฒิบัตร

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีความรู้อย่างต่ำชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 หรือ
- 3.2 เป็นผู้มีความต้องการที่จะประกอบอาชีพส่วนตัว

**4. วุฒิบัตร**

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตร และผ่านการทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร







หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา เทคนิคการบริหารและการทำงานเป็นทีม (8 ชั่วโมง)  
รหัสหลักสูตร 0920017230302  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

-----

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อพัฒนาระดับความรู้ เทคนิคการบริหารและการทำงานเป็นทีม
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

2. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 8 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

3. สิทธิของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- 3.1 อายุไม่น้อยกว่า 15 ปีขึ้นไป
- 3.2 มีสุขภาพดี และร่างกายแข็งแรงไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการประเมินผลของสถาบัน/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร

5. หัวข้อวิชา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	4	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

ลำดับที่	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	เทคนิคการบริการอย่างประทับใจ	2	-
2.	ปฏิบัติการบริการรับงานและส่งงานแก่ลูกค้า	-	2
3.	ความหมายและความสำคัญของการทำงานเป็นทีม	2	-
4.	ฝึกปฏิบัติการทำงานเป็นทีม	-	2
รวม		4	4
		8	



## 6. เนื้อหาวิชา :

### 6.1 เทคนิคการบริการอย่างประทับใจ

(2:0)

เรียนรู้เรื่องศิลปะในการบริการและศิลปะในการต้อนรับที่ประทับใจ พฤติกรรมบริการ ศึกษาธรรมชาติของลูกค้า การแยกประเภทของลูกค้าและเทคนิคการแก้ปัญหา与客户 เพื่อให้เกิดความประทับใจ

### 6.2 ปฏิบัติการบริการรับงานและส่งงานแก่ลูกค้า

(0:2)

ฝึกปฏิบัติเรื่องกระบวนการและขั้นตอนการบริการรับงานมาจากลูกค้าที่มาขอเข้ารับบริการ การจับคู่คลิกภาพของผู้ให้บริการ ข้อควรระวังในการให้บริการ การส่งงานแก่ลูกค้า ตลอดจนฝึกปฏิบัติการแก้ปัญหาระหว่างการให้บริการลูกค้า

### 6.3 ความหมายและความสำคัญของการทำงานเป็นทีม

(2:0)

เรียนรู้ความหมายของทีม สปิริต วิธีการสื่อสาร การรับและถ่ายทอดคำสั่ง ศึกษาเรื่องมนุษยสัมพันธ์ การนำเอาไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กร เรียนรู้เทคนิคในการสร้างบรรยากาศในการทำงาน และการสร้างความร่วมมือระหว่างเพื่อนร่วมงาน

### 6.4 ฝึกปฏิบัติการทำงานเป็นทีม

(0:4)

ฝึกปฏิบัติการทำงานเป็นทีม การร่วมกันแก้ปัญหาในองค์กรและระหว่างองค์กร ฝึกงานร่วมกันรับผิดชอบในองค์กร และฝึกปฏิบัติการนำองค์กรไปสู่ความเป็นเลิศ

\*\*\*\*\*



หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา เทคนิคการบริหารและการทำงานเป็นทีม (12 ชั่วโมง)  
รหัสหลักสูตร 0920017230303  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

-----

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อพัฒนาระดับความรู้ เทคนิคการบริหารและการทำงานเป็นทีม
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

2. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 12 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

3. สิทธิของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- 3.1 อายุไม่น้อยกว่า 15 ปีขึ้นไป
- 3.2 มีสุขภาพดี และร่างกายแข็งแรงไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการประเมินผลของสถาบัน/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร

5. หัวข้อวิชา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	4	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	8	ชั่วโมง

ลำดับที่	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	เทคนิคการบริการอย่างประทับใจ	2	
2.	ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม		4
3.	ความหมายและความสำคัญของการทำงานเป็นทีม	2	
4.	ฝึกปฏิบัติการทำงานเป็นทีม		4
รวม		4	8
		12	



**6. เนื้อหาวิชา :**

**6.1 เทคนิคการบริการอย่างประทับใจ (2:0)**

เรียนรู้เรื่องศิลปะในการบริการและศิลปะในการต้อนรับที่ประทับใจ พฤติกรรมบริการ ศึกษารูปร่างหน้าตาของลูกค้า การแยกประเภทของลูกค้าและเทคนิคการแก้ปัญหาเกี่ยวกับลูกค้า เพื่อให้เกิดความประทับใจ

**6.2 ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (0:4)**

ฝึกปฏิบัติเรื่องกระบวนการและขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจับบุคลิกภาพของผู้ให้บริการ ข้อควรระวังในการให้บริการ ตลอดจนฝึกปฏิบัติการแก้ปัญหาระหว่างการให้บริการลูกค้า

**6.3 ความหมายและความสำคัญของการทำงานเป็นทีม (2:0)**

เรียนรู้ความหมายของทีม สปีริต วิธีการสื่อสาร การรับและถ่ายทอดคำสั่ง ศึกษาเรื่องมนุษยสัมพันธ์ การนำเอาไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กร เรียนรู้เทคนิคในการสร้างบรรยากาศในการทำงาน และการสร้างความร่วมมือระหว่างเพื่อนร่วมงาน

**6.4 ฝึกปฏิบัติการทำงานเป็นทีม (0:4)**

ฝึกปฏิบัติการทำงานเป็นทีม การร่วมกันแก้ปัญหาในองค์กรและระหว่างองค์กร ฝึกงานร่วมกันรับผิดชอบในองค์กร และฝึกปฏิบัติการนำองค์กรไปสู่ความเป็นเลิศ

\*\*\*\*\*



หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การประชาสัมพันธ์  
รหัสหลักสูตร 0920017230304  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

-----

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อพัฒนาระดับความรู้ สามารถอธิบายปรัชญา ความหมายของการประชาสัมพันธ์
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในหลักการดำเนินการประชาสัมพันธ์
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และสามารถใช้วิธีการต่างๆ ในการประชาสัมพันธ์ได้

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

**3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม**

- 3.1 เป็นผู้ประกอบอาชีพการประชาสัมพันธ์ หรืองานอื่นที่เกี่ยวข้อง
- 3.2 เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 เป็นผู้ที่มีบุคลิกภาพดี
- 3.4 สามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร**

ผู้รับการฝึกจบหลักสูตร และผ่านการทดสอบจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร



## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ธบ.ย. 510	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประชาสัมพันธ์	3	1
ธบ.ย. 511	หลักในการดำเนินการประชาสัมพันธ์	4	5
ธบ.ย. 512	กระบวนการสื่อสารในการประชาสัมพันธ์	3	2
ธบ.ย. 513	การวางแผนการประชาสัมพันธ์	3	2
ธบ.ย. 514	การป้องกันและการแก้ไขความเข้าใจผิด	2	1
ธบ.ย. 515	จรรยาบรรณวิชาชีพการประชาสัมพันธ์	2	0
ธบ.ย. 999	การวัดผล	2	0
<b>รวม</b>		19	11
		30	

## 6. เนื้อหาวิชา :

- ธบ.ย 510                      ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประชาสัมพันธ์                      (3:1)**  
 เรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับปรัชญา ความสำคัญและความหมายของการประชาสัมพันธ์ สภาพแวดล้อมที่ทำให้ดำเนินการประชาสัมพันธ์ ประโยชน์ที่พึงได้รับจากการประชาสัมพันธ์ ปัญหาพื้นฐานในการประชาสัมพันธ์ วัตถุประสงค์และนโยบายในการประชาสัมพันธ์ ส่วนประกอบที่สำคัญในการสร้างเสริมการดำเนินการประชาสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลากร
- ธบ.ย 511                      หลักในการดำเนินการประชาสัมพันธ์                      (4:5)**  
 เรียนรู้และฝึกปฏิบัติ หลักการ ขั้นตอนการดำเนินการประชาสัมพันธ์ การศึกษางานของฝ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องและความเข้าใจ ความต้องการขององค์กร การเรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประชาสัมพันธ์ การสร้างสื่อในการประชาสัมพันธ์
- ธบ.ย 512                      กระบวนการสื่อสารในการประชาสัมพันธ์                      (3:2)**  
 เรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับกระบวนการพื้นฐานในการติดต่อสื่อสาร ประเภทของการสื่อสาร หลักการในการติดต่อสื่อสาร การเขียนข่าว เขียนสคริปต์รายการ การจัดทำสื่อ การเลือกสื่อ การจัดหน่วยติดต่อสอบถาม กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการประชาสัมพันธ์ การใช้ประชาคมติให้เกิดประโยชน์ต่อการประชาสัมพันธ์ศิลปะในการจูงใจ

- ชบ.ย 513**                    **การวางแผนการประชาสัมพันธ์**                    **(3:2)**  
เรียนรู้และปฏิบัติเกี่ยวกับการวางแผนการประชาสัมพันธ์ การกำหนดกฎเกณฑ์ และข้อควรคำนึงสำหรับผู้วางแผนประชาสัมพันธ์ การกำหนดองค์กร โครงสร้างของการประชาสัมพันธ์ การจัดหน่วยงานและการกำหนดอำนาจหน้าที่ในการประชาสัมพันธ์ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ขององค์กร คุณสมบัติของนักประชาสัมพันธ์
- ชบ.ย 514**                    **การป้องกันและการแก้ไขความเข้าใจผิด**                    **(2:1)**  
เรียนรู้เกี่ยวกับความคลาดเคลื่อน ความหมายที่แตกต่างกันออกไปตามความเข้าใจผิด การสร้างความสัมพันธ์กับสื่อต่างๆ และองค์กรของรัฐบาลในสังคม ซึ่งสอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย
- ชบ.ย 515**                    **จรรยาบรรณวิชาชีพการประชาสัมพันธ์**                    **(2:0)**  
เรียนรู้เกี่ยวกับจรรยาบรรณของนักประชาสัมพันธ์ หลักจรรยาบรรณในองค์กรต่างๆ นักประชาสัมพันธ์ในองค์กรต่างๆ เช่น สถาบันหนังสือพิมพ์ สำนักข่าว เป็นต้น
- ชบ.ย 1999**                    **การวัดผล**                    **(2:0)**  
ประเมินผลจากการสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
หลักของการเป็นหัวหน้างาน  
รหัสหลักสูตร 0920017230405  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

เพื่อพัฒนาบุคลากรผู้ทำหน้าที่เป็นหัวหน้างานระดับต้น ให้มีความรู้ ความสามารถในเรื่องบทบาทหน้าที่และคุณสมบัติของหัวหน้างาน การเป็นผู้นำ มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน การแก้ปัญหาและตัดสินใจ การสั่งงาน การซื้อข้อความ การวางแผนการฝึก การเตรียมการสอน การสอนงาน การเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมในการทำงาน และความปลอดภัยในการทำงาน โดยสามารถนำความรู้ ความสามารถไปใช้ในการปฏิบัติงานในฐานะหัวหน้างานอย่างมีประสิทธิภาพ

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เป็นเวลา 30 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 เป็นหัวหน้างานระดับต้นหรือผู้ช่วยหัวหน้างาน
- 3.2 ต้องได้รับอนุญาตจากหน่วยงานต้นสังกัดส่งเข้าอบรม
- 3.3 สามารถเข้าอบรมได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร**

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตรของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**5. หัวข้อวิชา**

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922320601	บทบาทหน้าที่และคุณสมบัติของหัวหน้างาน	3	-
0922320602	มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน	3	-
0922320603	การแก้ปัญหาและตัดสินใจ	6	-
0922320604	การสื่อข้อความและการสั่งงาน	3	-
0922320605	การวางแผนการฝึก	3	-
0922320606	การเตรียมการสอนและการสอนงาน	3	-
0922320607	ปฏิบัติการสอนแบบสาธิต (แบ่งกลุ่ม)	-	3
0922320608	การเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรม	3	-
0922320609	หลักความปลอดภัยในการทำงาน	3	-
<b>รวม</b>		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 ปัญหาการสื่อข้อความ ความหมายของการสั่งงาน ประเภทของคำสั่ง วิธีการสั่งงานและเทคนิคการสั่งงาน

- 0922320605**      **การวางแผนการฝึก**      **(3:0)**  
ศึกษาเกี่ยวกับการวางแผนการฝึก วัตถุประสงค์การฝึก การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย การวิเคราะห์ลักษณะงานที่จะทำการฝึก ระยะเวลาการฝึกและตัวอย่างการวางแผนการฝึก
- 0922320606**      **การเตรียมการสอนและการสอนงาน**      **(3:0)**  
ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของการสอน วัตถุประสงค์ของการสอน วิธีการสอน การวางแผนการสอน ประโยชน์ของการสอน หลักการเรียนรู้ การเตรียมการสอน เทคนิคการสอน และตัวอย่างการสอน (สอนแบบสาธิต)
- 0922320607**      **ปฏิบัติการสอนแบบสาธิต (แบ่งกลุ่ม)**      **(0:3)**  
แบ่งกลุ่มปฏิบัติการสอนออกเป็น 2 – 3 กลุ่ม โดยให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมฝึกปฏิบัติ การสอนแบบสาธิตคนละ 1 เรื่อง ตามขั้นตอนการสอนที่กำหนดไว้
- 0922320608**      **การเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรม**      **(3:0)**  
ศึกษาความหมายของอุตสาหกรรม ประเภทของอุตสาหกรรมความสัมพันธ์ทางสังคมในอุตสาหกรรม ลักษณะที่ดีและหน้าที่ของคนในอุตสาหกรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ มนุษย์สัมพันธ์ในการปฏิบัติงาน และการสร้างจิตสำนึกเพื่อความปลอดภัย
- 0922320609**      **หลักความปลอดภัยในการทำงาน**      **(3:0)**  
ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของอุบัติเหตุ ความสูญเสียเนื่องจากอุบัติเหตุปัจจัยของการประสบอันตราย ประเภทของสิ่งแวดล้อมในการทำงาน อุบัติเหตุจากการทำงาน การคาดการณ์อุบัติเหตุ สาเหตุของอุบัติเหตุลักษณะต่างๆ อุบัติเหตุจากผู้บริหาร สถิติ การเกิดอุบัติเหตุ ประเภทของอุบัติเหตุ และการสร้างความปลอดภัยในการทำงาน
-

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขาการเขียนข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงงาน  
รหัสหลักสูตร 0920017230406  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

1. วัตถุประสงค์ :

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถ

- 1.1 สามารถอธิบายวัตถุประสงค์ของการเขียนข้อเสนอแนะได้
- 1.2 บอกประโยชน์การเขียนข้อเสนอแนะได้
- 1.3 อธิบายลักษณะสำคัญของกิจกรรมข้อเสนอแนะได้
- 1.4 บอกหลักการค้นหาหัวข้อข้อเสนอแนะได้

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 18 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- 3.1 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับ ปวช. หรือเทียบเท่า
- 3.2 มีประสบการณ์ในการทำงานไม่ต่ำกว่า 3 ปี
- 3.3 เป็นผู้มีความประพฤติดี

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกจบหลักสูตร และผ่านการทดสอบจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ชก.ย 740	หลักการเขียนข้อเสนอแนะ	2	-
ชก.ย 741	วัตถุประสงค์ของการเขียนข้อเสนอแนะ	2	-
ชก.ย 742	ลักษณะของกิจกรรมข้อเสนอแนะ	3	-
ชก.ย 743	การค้นหาหัวข้อข้อเสนอแนะ	3	6
ชก.ย 799	การวัดผล	2	-
<b>รวม</b>		12	6
		18	

6. เนื้อหาวิชา :

- ชก.ย 740                    หลักการเขียนข้อเสนอแนะ                    (2:0)**  
 ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของการเสนอแนะ การสังเกตปัญหาและสิ่งผิดปกติ การพิจารณาปัญหา และแนวทางแก้ไข ผู้มีสิทธิในการเขียนข้อเสนอแนะ แบบฟอร์มและการส่งข้อเสนอแนะ องค์ประกอบที่ต้องมีในข้อเสนอแนะ เช่น การระบุสภาพของปัญหา แนวทางแก้ไข ผลที่คาดว่าจะได้รับ เกณฑ์การพิจารณาข้อเสนอแนะ การให้รางวัล การประกาศยกย่อง การพิจารณาคุณค่าและการนำไปใช้ปฏิบัติ ได้จริง
- ชก.ย 741                    วัตถุประสงค์ของการเขียนข้อเสนอแนะ                    (2:0)**  
 ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของการเขียนข้อเสนอแนะ การเปิดโอกาสให้พนักงานมีส่วนร่วม การพัฒนาความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ การสื่อข้อความจากพนักงานขึ้นสู่ผู้บริหาร การปรับปรุงสถานประกอบการ ประโยชน์ของกิจกรรมข้อเสนอแนะ
- ชก.ย 742                    ลักษณะของกิจกรรมข้อเสนอแนะ                    (3:0)**  
 ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของกิจกรรมข้อเสนอแนะ แบบฟอร์มการเขียนข้อเสนอแนะ แนวความคิดที่เป็นข้อเสนอแนะ แนวความคิดที่ไม่เข้าข่ายกิจกรรมข้อเสนอแนะ การเสนอแนะกับกิจกรรมกลุ่มคุณภาพ

**ชก.ย 743**                    **การค้นหาหัวข้อเสนอแนะ**                    **(3:6)**  
ศึกษาเกี่ยวกับหลักการค้นหาหัวข้อเสนอแนะ เช่น หลัก 5 ป เช่น ประสิทธิภาพ ประกัน  
คุณภาพสินค้าและบริการ ประหยัด ปลอดภัย ปรับปรุงสภาพแวดล้อม หลัก 5W1H  
ปฏิบัติการเขียนข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหัวข้อต่างๆ เช่น วิธีการทำงาน การเคลื่อนไหว การ  
ใช้วัสดุ การประหยัดวัสดุ ฯลฯ

**รบ.ย 799**                    **การวัดผล**                    **(2:0)**  
ทดสอบความรู้ของผู้รับการฝึก

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขาการศึกษาวิธีการทำงาน  
รหัสหลักสูตร 0920017230407  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถ

- 1.1 อธิบายความสำคัญของการศึกษาวิธีการทำงานได้
- 1.2 อธิบายวิธีการ การศึกษาวิธีการทำงานได้
- 1.3 วิเคราะห์การทำงาน การใช้คนและเครื่องจักรได้
- 1.4 นำผลการศึกษางาน ปรับปรุงวิธีการทำงานเพื่อเพิ่มผลผลิตได้

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

**3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม**

- 3.1 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับ ปวช. หรือเทียบเท่า
- 3.2 มีประสบการณ์ในการทำงานไม่ต่ำกว่า 3 ปี
- 3.3 เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี

**4. วุฒิบัตร**

ผู้รับการฝึกจบหลักสูตร และผ่านการทดสอบจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร





- ชก.ย 704**                    **การวิเคราะห์กระบวนการผลิตและการทำงาน**                    **(4:6)**  
ศึกษาเกี่ยวกับแผนภูมิกระบวนการผลิต การบันทึกข้อมูล แบบฟอร์มในการบันทึกข้อมูล แผนภูมิการเคลื่อนที่ แบบฟอร์มแผนภูมิการเคลื่อนที่ การวิเคราะห์จุดบกพร่องเพื่อปรับปรุง และยกมาตรฐานการทำงานขึ้นใหม่ เช่น ให้ความเวลาการผลิตต่อหน่วยสั้นลง การเคลื่อนย้ายน้อยลง หรือการสิ้นเปลืองวัสดุลดลง เป็นต้น ตัวอย่างการวิเคราะห์กระบวนการผลิตและการปรับปรุงเพื่อการเพิ่มผลผลิต  
ปฏิบัติการออกแบบ แบบฟอร์มของแผนภูมิ เขียนบันทึกแผนภูมิการทำงานแผนภูมิการเคลื่อนที่ วิเคราะห์และปรับปรุง เพื่อให้เกิดมาตรฐานการทำงานใหม่
- ชก.ย 705**                    **การวิเคราะห์การใช้คนและเครื่องจักร**                    **(4:6)**  
ศึกษาเกี่ยวกับแผนภูมิหลายกิจกรรม ของคน และเครื่องจักร ตัวอย่างการใช้แผนภูมิหลายกิจกรรม การหาจำนวนเครื่องจักรที่เหมาะสมให้พนักงานดูแล การหาเวลาว่างของคน และเวลาคอยของเครื่องจักร เพื่อทำการปรับปรุงระบบงานและสามารถจัดงานให้ถูกต้องเหมาะสม และกรณีศึกษา  
ปฏิบัติการเขียนแผนภูมิหลายกิจกรรมของคนและเครื่องจักร คำนวณหาเวลาว่างของคนและเครื่องจักร ปรับปรุงการใช้คนและเครื่องจักรตามที่ได้วิเคราะห์
- รบ.ย 799**                    **การวัดผล**                    **(2:0)**  
เป็นการวัดผลความรู้และทักษะของผู้รับการฝึก

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขาการศึกษาเวลาทำงาน  
รหัสหลักสูตร 0920017230408  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถ

- 1.1 อธิบายความสำคัญของการวัดผลงานได้
- 1.2 กำหนดหาเวลามาตรฐานของงานได้
- 1.3 วิเคราะห์เวลามาตรฐานเพื่อการเพิ่มผลผลิตได้

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

**3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม**

- 3.1 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับ ปวช. หรือเทียบเท่า
- 3.2 มีประสบการณ์ในการทำงานไม่ต่ำกว่า 3 ปี
- 3.3 เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี

**4. วุฒิบัตร**

ผู้รับการฝึกจบหลักสูตร และผ่านการทดสอบจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร





**ชก.ย 713**                    **การศึกษาเวลาโดยใช้ตารางเวลามาตรฐานฟรีดีเทอร์มิน**                    **(2:4)**  
ศึกษาตารางรายละเอียด ข้อกำหนดและข้อเสนอแนะของการใช้ตารางเวลามาตรฐาน  
ปฏิบัติการคำนวณเวลาโดยใช้ตารางเวลามาตรฐาน

**ชก.ย 714**                    **การหาเวลามาตรฐาน**                    **(4:5)**  
ศึกษาเกี่ยวกับการคำนวณหาเวลามาตรฐานของงาน เวลาเผื่อ เวลาเพื่อรวม เวลาพื้นฐาน  
การกำหนดมาตรฐานเวลาในการปฏิบัติงาน การหาเวลามาตรฐานการทำงานของผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้น การ  
ปรับปรุงเวลาในการทำงาน การหาเวลามาตรฐานเพื่อเพิ่มผลผลิต  
ปฏิบัติการคำนวณหาเวลามาตรฐานของงาน

**ชบ.ย 799**                    **การวัดผล**                    **(3:0)**  
เป็นการวัดผลความรู้และทักษะของผู้รับการฝึก

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา พนักงานบริการส่วนหน้าโรงแรม  
รหัสหลักสูตร 0920017320202  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการจัดทำเอกสาร รายงานสถิติ การประสานงานและการให้บริการ
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษและคอมพิวเตอร์ในงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 80 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

**3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม**

- 3.1 เป็นผู้ประกอบอาชีพในธุรกิจโรงแรม หรืองานอื่นที่เกี่ยวข้อง
- 3.2 มีพื้นฐานความรู้หรือประสบการณ์เกี่ยวกับงานในธุรกิจโรงแรม
- 3.3 เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.4 สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นเป็นอย่างน้อย

**4. วุฒิบัตร**

ผู้รับการฝึกจบหลักสูตร และผ่านการทดสอบจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
รบ.ย. 201	ความปลอดภัยในการทำงาน	2	-
รบ.ย. 202	ความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	2	-
รบ.ย. 203	มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน	2	-
รบ.ย. 204	วัฒนธรรมไทย	2	-
รบ.ย. 205	กฎหมายธุรกิจ	2	-
รบ.ย. 207	ศิลป์ในการพูดและการฟัง	4	-
รบ.ย. 208	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์	2	2
รบ.ย. 210	ความรู้เกี่ยวกับงานโรงแรม	2	-
รบ.ย. 211	การพัฒนาบุคลิกภาพ	2	-
รบ.ย. 212	การใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจโรงแรม	4	4
รบ.ย. 213	การสร้างจิตสำนึกในงานบริการ	2	-
รบ.ย. 251	อุปกรณ์เครื่องใช้ในแผนกบริการส่วนหน้า	2	-
รบ.ย. 252	งานบริการของแผนกบริการส่วนหน้า	6	2
รบ.ย. 253	การจัดทำเอกสารและรายงานสถิติ	2	4
รบ.ย. 254	การปฏิบัติเมื่อเกิดเหตุการณ์ผิดปกติในโรงแรม	2	-
รบ.ย. 255	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริการส่วนหน้า	16	12
รบ.ย. 299	การวัดผล	2	-
<b>รวม</b>		<b>56</b>	<b>24</b>
		<b>80</b>	

6. เนื้อหาวิชา :

**รบ.ย 201                      ความปลอดภัยในการทำงาน**

**(2:0)**

เรียนรู้กฎระเบียบ วินัย ข้อบังคับ หลักความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตรียมความพร้อมด้านสุขภาพ ร่างกายและจิตใจ การระมัดระวัง การใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

- รบ.ย 202**                      **ความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว**                      **(2:0)**  
เรียนรู้ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยวที่มีผลกระทบต่อเศรษฐกิจสังคม และการเมืองของประเทศ องค์ประกอบและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว ประเภทและ แนวโน้มของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในประเทศไทย
- รบ.ย 203**                      **มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน**                      **(2:0)**  
เรียนรู้เกี่ยวกับความหมาย แนวคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษยสัมพันธ์ ความหมายของการทำงาน แรงจูงใจในการทำงาน ความพึงพอใจในการทำงาน บรรยากาศในการทำงาน และการพัฒนา ความสัมพันธ์ของกลุ่มทำงาน
- รบ.ย 204**                      **วัฒนธรรมไทย**                      **(2:0)**  
เรียนรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ ความเป็นมาของกลุ่มคนในประเทศไทย และความแตกต่างด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศ ลักษณะสำคัญของวัฒนธรรมไทย กริยามารยาทซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของคนไทย ประเพณีวันสำคัญต่างๆ ของชาติ
- รบ.ย 206**                      **กฎหมายธุรกิจ**                      **(2:0)**  
เรียนรู้และตีความเกี่ยวกับกฎหมาย กฎหมายแรงงาน กฎหมายควบคุมสถานบริการต่างๆ ที่เกี่ยวกับงานในธุรกิจโรงแรม เฉพาะส่วนที่เป็นความรู้เบื้องต้น
- รบ.ย 207**                      **ศิลป์ในการพูดและการฟัง**                      **(4:0)**  
เรียนรู้จุดมุ่งหมายและความสำคัญของการพูด หลักการพูด การสร้างบุคลิกภาพในการพูด มารยาท การใช้เสียง กริยาท่าทาง การสร้างความมั่นใจในการพูด การใช้ภาษา การเตรียมการพูด การปรับปรุงการพูด หลักการฝึกพูด การพูดเพื่อจูงใจและโน้มน้าวจิตใจ ความสำคัญของการฟัง หลักการฟัง บุคลิกภาพในการฟัง มารยาทการเป็นผู้ฟังที่ดี ทักษะการฟังอย่างเข้าใจเพื่อจับประเด็นของปัญหาและสรุป ความ
- รบ.ย 208**                      **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์**                      **(2:2)**  
เรียนรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของไมโครคอมพิวเตอร์ ระบบไมโครคอมพิวเตอร์ ฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ หน่วยรับข้อมูล หน่วยประเมินผลข้อมูล หน่วยความจำหลัก หน่วยความจำสำรอง หน่วยแสดงผล ชุดคำสั่งควบคุมระบบและโปรแกรมช่วยในการประมวลผลค่า
- รบ.ย 210**                      **ความรู้เกี่ยวกับงานโรงแรม**                      **(2:0)**  
เรียนรู้เกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม การแบ่งประเภทของที่พักแรม โครงสร้างการบริหารงาน โรงแรมประเภทต่างๆ ลักษณะงานและการทำงานของแผนกต่างๆ





หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การบริหารงานบริการ  
รหัสหลักสูตร 0920017320701  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในด้านการบริหารงานบริการ
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะและความสามารถตามขั้นตอนการบริหารงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความพร้อมทั้งด้านร่างกายและจิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการปฏิบัติงาน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

**3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม**

- 3.1 จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เป็นอย่างน้อย
- 3.2 เป็นผู้มีความประพฤติดี
- 3.3 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ด้านงานบริการ

**4. วุฒิบัตร**

ผู้รับการฝึกจบหลักสูตร และผ่านการประเมินผลการฝึกจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร







หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1  
รหัสหลักสูตร 0920017660201  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการปฏิบัติงานได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความพร้อมในการเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีได้รับการประเมินผล

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุระหว่าง 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 มีใบรับรองประสบการณ์เกี่ยวกับการปรุง ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- 3.3 มีเอกสารรับรองของสถานศึกษาที่แสดงให้เห็นว่าผู้สมัครเข้าทดสอบเป็นผู้มีความรู้ไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยมีการเรียนอาหารไทยไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต หรือ
- 3.4 มีหนังสือรับรองจากหน่วยงานที่อบรมหรือดำเนินการฝึกอาชีพในสาขาผู้ประกอบอาหารไทยไม่ต่ำกว่า 90 ชั่วโมง

**4. วุฒิบัตร**

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตร และผ่านการประเมินผลจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1



5.หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923320401	ความปลอดภัย	1	-
0923320402	การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา	1	-
0923320403	เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย	1	-
0923320404	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย	1	-
0923320405	การอ่านและเขียนตำรับอาหาร	1	-
0923320406	การประกอบอาหารจานเดียว	1	1
0923320407	การประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่างๆ	1	1
0923320408	การประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก	1	1
0923320409	การประกอบอาหารประเภทแกงต่างๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง	1	1
0923320410	การประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก	1	1
0923320411	การประกอบอาหารจานนิยม	1	1
0923320412	การทำขนมประเภทคัมน์น้ำตาล	1	1
0923320413	การทำขนมประเภทนึ่ง	1	1
0923320414	การทำขนมประเภทน้ำกระทิ น้ำเชื่อม	1	1
0923320415	การแกะสลักผัก และผลไม้	1	1
0923320416	การจัดอาหารลงจาน	-	1
0923320417	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	2	-
0923329910	การวัดและประเมินผล	1	1
<b>รวม</b>		18	12
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0923320401**      **ความปลอดภัย**      **(1:0)**  
ทบทวนความรู้และปฏิบัติหลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การรักษาความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- 0923320402**      **การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา**      **(1:0)**  
ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกซื้อ การใช้และการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่างๆ เช่น ผักและผลไม้ เนื้อสัตว์ อาหารสดและอาหารแห้ง เครื่องเทศและสมุนไพร ผักและผลไม้ตามฤดูกาล วิธีการสังเกตดูของสด
- 0923320403**      **เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย**      **(1:0)**  
ทบทวนความรู้เกี่ยวกับชนิดของเครื่องมือ และการใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เช่น เต้าอบ เต้าไมโครเวฟ อุปกรณ์ความร้อน อุปกรณ์ความเย็น เครื่องหั่นและบดอาหาร ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์
- 0923320404**      **การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย**      **(1:0)**  
ทบทวนความรู้หลักโภชนาการ หลักสุขาภิบาล และปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ  
ทบทวนความรู้และปฏิบัติการล้าง การหั่น การแล่ การตัดแต่ง และการเก็บรักษาวัตถุดิบ
- 0923320405**      **การอ่านและเขียนตำรับอาหาร**      **(1:0)**  
ทบทวนความรู้เกี่ยวกับความหมายของตัวย่อในตำรับ วิธีการใช้เครื่องมือชั่ง ตวง วัด และวิธีเขียนตำรับ
- 0923320406**      **การประกอบอาหารจานเดียว**      **(1:1)**  
ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจานเดียว เช่น ข้าวผัด ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนซาวน้ำ ก๋วยเตี๋ยว ผัดราดหน้า ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย
- 0923320407**      **การประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่างๆ**      **(1:1)**  
ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่างๆ เช่น ยำวุ้นเส้น ยำหัวปลี ยำถั่วพู ยำส้มโอ

- 0923320408**      **การประกอบอาหารประเภทน้ำพริก และผัก**      **(1:1)**  
      ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร และผักต่างๆ ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม และน้ำพริก เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อง หลนเต้าเจี้ยว
- 0923320409**      **การประกอบอาหารประเภทแกงต่างๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง**      **(1:1)**  
      ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทแกงต่างๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง เช่น แกงจืด ต้มยำ ต้มข่า แกงเลียง แกงส้ม แกงเบียงหงสย แกงเผ็ด
- 0923320410**      **การประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก**      **(1:1)**  
      ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก เช่น ผัดกะเพรา ผัดพริกแกง
- 0923320411**      **การประกอบอาหารจานนิยม**      **(1:1)**  
      ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจานนิยม เช่น ไช้เจียง ไก่ย่าง หมูทอดกระเทียมพริกไทย ปลาราดพริก
- 0923320412**      **การทำขนมประเภทตม้น้ำตาล**      **(1:1)**  
      ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทตม้น้ำตาล เช่น ตม้น้ำตาลเขียว พักทองเชื่อม มันเชื่อม เผือกเชื่อม
- 0923320413**      **การทำขนมประเภทหนึ่ง**      **(1:1)**  
      ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทหนึ่ง เช่น ขนมกล้วย และขนมพักทอง
- 0923320414**      **การทำขนมประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม**      **(1:1)**  
      ทบทวนความรู้และปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทน้ำกะทิน้ำเชื่อม เช่น ลอยแก้ว ทับทิมกรอบ พักทอง เผือก มันแกงบวด กล้วยบวชชี สาकुเป็ยก ข้าวเหนียวเป็ยก และบัวลอย
- 0923320415**      **การแกะสลักผักและผลไม้**      **(1:1)**  
      ทบทวนความรู้และปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ ในการแกะสลักผัก และผลไม้

0923320416	การจัดอาหารลงจาน ทบทวนความรู้และปฏิบัติการใช้ภาชนะ การจัดแบ่งอาหารเพื่อเสิร์ฟ การเก็บรักษา อาหารก่อนเสิร์ฟ	(0:1)
0923320417	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร ทบทวนความรู้ภาษาอังกฤษในด้านการครัว	(2:0)
0923329910	การวัดและประเมินผล ทบทวนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	(1:1)

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขาการแปรรูปอาหารทะเล  
รหัสหลักสูตร 0920017330304  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

-----

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้มีความรู้ความสามารถในการแปรรูปวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด เป็นการสร้างรายได้ สร้างอาชีพให้เกิดขึ้นกับชุมชน
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกรู้จักวิธีการถนอมอาหารหลายรูปแบบ การปรับปรุง เพิ่มเติมวิธีการแปรรูปวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องถูกวิธี
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะ รู้จักวิธีการถนอมอาหารทะเลเพื่อให้สามารถเก็บอาหารได้อย่างถูกวิธี

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะผ่านการฝึก

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีความต้องการเรียนรู้เพื่อนำไปประกอบอาชีพ
- 3.2 มีอายุ 15 ปีขึ้นไป
- 3.3 เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี และสามารถเข้ารับการฝึกตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ผู้เข้ารับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดจะได้รับวุฒิบัตร



5. หัวข้อวิชา

ลำดับ	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความปลอดภัยในการทำงาน	0.5	-
2.	การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปอาหาร	0.5	-
3.	การทำปลาหนึ่ง	1	4
4.	การทำน้ำพริกกุ้งแห้ง	1	5
5.	การทำลูกชิ้นปลา	1	5
6.	การทำทอดมันปลา	1	5
7.	เทคนิคในการประกอบอาหารให้มีรสชาติอร่อย	1	5
8.	การวัดและประเมินผลหลังจบฝึกแต่ละหัวข้อ	-	-
<b>รวม</b>		6	24
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

6.1 ความปลอดภัยในการทำงาน

(0.5:0)

ศึกษาเรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน เรียนรู้การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ได้อย่างปลอดภัย การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล การป้องกันอันตรายอันเนื่องมาจากการทำงาน การตระหนักถึงความปลอดภัยขณะปฏิบัติงาน

6.2 การเลือกวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปอาหาร

(0.5:0)

ศึกษาขนาด น้ำหนักของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการแปรรูปลักษณะของวัตถุดิบที่ควรจะนำมาแปรรูป เพื่อให้มีความรู้ความสามารถและวิธีการเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม

6.3 การทำปลาหนึ่ง

(1:4)

ศึกษาลำดับขั้นตอนของการถนอมอาหารด้วยวิธีการหนึ่ง เรียนรู้วิธีการปฏิบัติ ฝึกปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ

6.4 การทำน้ำพริกกุ้งแห้ง

(1:5)

ศึกษาและปฏิบัติการแปรรูปวัตถุดิบจากธรรมชาติด้วยการนำมาปรับปรุงเพิ่มเติมส่วนผสม เพื่อให้มีรสชาติดีขึ้น เรียนรู้ขั้นตอนการแปรรูปวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง

**6.5 การทำลูกชิ้นปลา (1:5)**

เรียนรู้วิธีการแปรรูปวัตถุดิบ การคัดเลือก ขนาดของวัตถุดิบที่จะนำมาแปรรูป และฝึกปฏิบัติการได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน

**6.6 การทำทอดมันปลา (1:5)**

ศึกษาและปฏิบัติการแปรรูปวัตถุดิบ การนำมาปรับปรุงเพิ่มเติมส่วนผสมเพื่อให้เกิดรสชาติขึ้น เรียนรู้การคัดเลือก ขนาดและลักษณะของวัตถุดิบ ขั้นตอนการแปรรูป เทคนิควิธีการกำหนดอัตราส่วนผสมของวัตถุดิบ การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำงานอย่างถูกต้อง

**6.7 เทคนิคการประกอบอาหารให้มีรสชาติอร่อย (1:5)**

ศึกษาคุณลักษณะของวัตถุดิบที่จะนำมาแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติให้อร่อยและเหมาะสมถูกหลักอนามัยตามความต้องการ เรียนรู้อัตราส่วนที่พอเหมาะ ปฏิบัติตามขั้นตอนการเพิ่มรสชาติของอาหารได้อย่างถูกต้อง

**6.8 การวัดและประเมินผล (1:5)**

วัดและประเมินผลหลังจบฝึกของแต่ละหัวข้อวิชา

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขาการทำขนมไทย 1  
รหัสหลักสูตร 09230017330401  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

-----

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้มีความรู้ในการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกเข้าใจหลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกจำแนกประเภทของขนมไทยได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถทำขนมไทยประเภทหนึ่ง ทอด และอบได้
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกนำความรู้ และทักษะไปใช้ในการชีวิตประจำวันและประกอบอาชีพได้

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 มีอายุไม่ต่ำกว่า 15 ปีบริบูรณ์
- 3.2 ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย
- 3.3 เป็นผู้สนใจในการทำขนมไทย
- 3.3 มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ

4. วุฒิบัตร :

ผู้เข้ารับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดจะได้รับวุฒิบัตรของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



**5. หัวข้อวิชา**

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0933320601	ความรู้เบื้องต้นในการทำงานนมไทย	1	-
0933320602	หลักการและเทคนิคในการทำงานนมไทย	1	-
0933320603	การทำงานนมไทยประเภทหนึ่ง	-	14
0933320604	การทำงานนมไทยประเภททอด	-	10
0933320605	การทำงานนมไทยประเภทอบ	-	4
<b>รวม</b>		2	28
		30	

**6. เนื้อหาวิชา :**

- 0933320601      ความรู้เบื้องต้นในการทำงานนมไทย      (1:0)**  
 ศึกษาเกี่ยวกับชนิด ขนาดของเครื่องมือ และอุปกรณ์การทำงานนมไทยชนิดต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ และเครื่องปรุงประเภทต่างๆ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งถั่วเขียว แป้งมัน แป้งท้าวยายม่อม แป้งข้าวโพด แป้งสาลี น้ำตาล ไข่ กระทิ เกลือ สีและกลิ่นที่ได้จากธรรมชาติและสังเคราะห์สารที่ทำให้ขนมขึ้นฟู และอื่นๆ รวมทั้งการเก็บรักษา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการใช้เครื่องชั่ง และอุปกรณ์ในการตวง การใช้มาตราส่วนในการชั่ง ตวง ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา
- 0933320602      หลักการและเทคนิคในการทำงานนมไทย      (1:0)**  
 ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น  
 ศึกษาเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล คุณสมบัติของผู้ทำงานนมไทย  
 ศึกษาเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และข้อเสนอแนะในการทำงานนมไทยประเภทหนึ่งทอด และอบ
- 0933320603      การทำงานนมไทยประเภทหนึ่ง      (0:14)**  
 ปฏิบัติการทำงานนมไทยประเภทหนึ่ง เช่น ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมเผือก ขนมตาล ขนมมันสำปะหลัง ข้าวเหนียวมูนหน้าต่างๆ ขนมข้าวเหนียวตัด ขนมข้าวเหนียวหน้าไม่เมงดา ข้าวต้มมัด ขนมเรไร ขนมชั้น ขนมถ้วยตะไล ขนมจีบหมู ขนมสตอว์อ่อน ขนมปุยฝ้าย ขนมน้ำดอกไม้ ขนมถ้วยฟู และขนมสอดไส้

**0933320604      การทำขนมไทยประเภททอด      (0:10)**

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภททอด เช่น ขนมดอกจอก ขนมกรอบเค็ม ขนมสามเกลอ กล้วยทอด ข้าวเม่าทอด ขนมกง ขนมฝักบัว ขนมครองแครง กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ พักทองฉาบ ขนมไข่หงส์ ขนมไข่นกกระทา ขนมมันฝรั่ง ขนมเผือกฝรั่ง และขนมถั่วทอด (ถั่วแผ่น)

**0933320605      การทำขนมไทยประเภทอบ      (0:4)**

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทอบ เช่น ขนมไข่ ขนมกลีบลำดวน ขนมโสมนัส ขนมหน้าवल ขนมบัวปิ่น ขนมหม้อแกง ขนมผิง และขนมสาเล็กรอบ

**หมายเหตุ**

1. ให้เลือกปฏิบัติวันละ 3 – 4 ชนิด เวลาที่เหลือให้ฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ
2. ผู้สอนหรือผู้ดำเนินการสอนอาจเปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติมรายการสอนได้ตามความเหมาะสมของท้องถิ่นและสมัยนิยม

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขาการทำงานนัมไทย 2  
รหัสหลักสูตร 09230017330402  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้มีความรู้ในการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำงานนัมไทย
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกเข้าใจหลักการและเทคนิคในการทำงานนัมไทย
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกจำแนกประเภทของนัมไทยได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถทำงานนัมไทยประเภททวน ประเภทไข่และนัมอื่นๆ ได้
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกนำความรู้ และทักษะไปใช้ในการชีวิตประจำวันและประกอบอาชีพได้

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 มีอายุไม่ต่ำกว่า 15 ปีบริบูรณ์
- 3.2 ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย
- 3.3 เป็นผู้สนใจในการทำงานนัมไทย
- 3.3 มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ

4. วุฒิบัตร :

ผู้เข้ารับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดจะได้รับวุฒิบัตรของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0933320601	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย	1	-
0933320606	หลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย	1	-
0933320607	การทำขนมไทยประเภทกวน	-	18
0933320608	การทำขนมไทยประเภทไข่ และขนมอื่นๆ	-	10
<b>รวม</b>		2	28
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0933320601      ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย      (1:0)**  
 ศึกษาเกี่ยวกับชนิด ขนาดของเครื่องมือ และอุปกรณ์การทำขนมไทยชนิดต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ และเครื่องปรุงประเภทต่างๆ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งถั่วเขียว แป้งมัน แป้งท้าว ยายม่อม แป้งข้าวโพด แป้งสาลี น้ำตาล ไข่ กระทิ เกลือ สีและกลิ่นที่ได้จากธรรมชาติและสังเคราะห์สารที่ทำให้ขนมขึ้นฟู และอื่นๆ รวมทั้งการเก็บรักษา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการใช้เครื่องชั่ง และอุปกรณ์ในการตวง การใช้มาตราส่วนในการชั่ง ตวง ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา
- 0933320602      หลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย      (1:0)**  
 ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น  
 ศึกษาเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล คุณสมบัติของผู้ทำขนมไทย  
 ศึกษาเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และข้อเสนอแนะในการทำขนมไทยประเภทกวน ไข่ และขนมอื่นๆ
- 0933320607      การทำขนมไทยประเภทกวน      (0:18)**  
 ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทกวน เช่น ขนมเปียกปูน ขนมเปียกก่อน ขนมตะโก้ ขนมชำหรับ ขนมลิ้มกลิ่น ขนมด้วง ขนมเล็บมือนาง ขนมลอดช่องไทย ขนมข้าวตอก ขนมสัมปันนี ขนมหยกมณี ขนมกาละแม ขนมกระยาสารท ขนมข้างเหนียวแดง ขนมข้าวเหนียวแก้ว และขนมวุ้นประเภทต่างๆ

0933320608      การทำขนมไทยประเภทไข่ และขนมอื่นๆ      (0:10)

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทไข่ เช่น ขนมฝอยทอง ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด  
ขนมเม็ดขนุน ขนมสังขยา ขนมหม้อแกง ขนมไข่ และขนมไข่แมงดา

ปฏิบัติการทำขนมอื่นๆ เช่น ขนมครองแครงกะทิ ขนมครองแครงแก้ว ขนมปลากริส  
ไข่เต่า ขนมแงบวชต่างๆ ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมโค ขนมเหนียว ขนมเล็บมือนาง ขนมทับทิมกรอบ  
ขนมถั่วแปบ ขนมมันต้มน้ำตาล ขนมถั่วเขียวต้มน้ำตาล ขนมสาकुเป็ยก ขนมทองม้วน และขนมสาकुถั่วดำ

**หมายเหตุ**

1. ให้เลือกปฏิบัติวันละ 3 – 4 ชนิด เวลาที่เหลือให้ฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ
2. ผู้สอนหรือผู้ดำเนินการสอนอาจเปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติมรายการสอนได้ตามความเหมาะสมของท้องถิ่นและสมัยนิยม

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา อาหารว่างตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำผลไม้อบ)  
รหัสหลักสูตร 0920017330502  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ในการอบผลไม้ได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำเอาผลผลิตในชุมชนมาแปรรูปเป็นอาหารว่างได้
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถคิดแปลงกรรมวิธีการถนอมอาหารจำพวกผลไม้อบได้

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 18 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีได้รับการประเมินผล

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 มีอายุระหว่าง 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 มีความประพฤติดีมีสภาพร่างกายพร้อม
- 3.3 สามารถเข้ารับการฝึกตลอดหลักสูตร

4. ผู้จัดอบรม : ผู้จัดอบรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา อาหารว่างตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำผลไม้อบ)

: วพร. สาขา อาหารว่างตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำผลไม้อบ)

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา อาหารว่างตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำผลไม้อบ)



5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5323321501	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
5323321502	หลักการใช้อุปกรณ์ช่าง ตวง วัด	1	-
5323321503	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารชุมชน	1	-
5323321504	ความรู้ทั่วไปเรื่องเกี่ยวกับการอบผลไม้	1	-
5323321505	การคัดเลือกส่วนประสมและกรรมวิธีต่าง ๆ ที่ใช้ในการอบผลไม้	1	2
5323321506	การทำมะขามอบ	1	2
5323321507	การทำกล้วยอบ	1	2
5323321508	การทำถั่วลิสงอบ	1	2
5323321509	การเก็บรักษา การถนอมอาหารผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการอบผลไม้	1	-
5323329901	การวัดและประเมินผล	1	-
<b>รวม</b>		10	8
		18	

6. เนื้อหาวิชา :

5323321501      ความปลอดภัยในการทำงาน      (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับลักษณะ ประเภท และสาเหตุของอุบัติเหตุของอุบัติเหตุในการทำงานอาหารว่างตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำผลไม้อบ) หลักความปลอดภัยในการทำงาน วิธีการระมัดระวัง วิธีการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน วิธีเตรียมและวิธีการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการเตือนภัย วิธีการแจ้งเหตุ และวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

5323321502      หลักการใช้อุปกรณ์ช่าง ตวง วัด      (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการใช้อุปกรณ์ช่าง ตวง วัด

- คำอธิบายรายวิชา**  
เรียนรู้และฝึกหัดการใช้ การอ่านค่าอุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด ที่จำเป็นต้องใช้ในการประกอบอาหาร
- 5323321503**      **หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารชุมชน**      **(1:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารชุมชน
- คำอธิบายรายวิชา**  
เรียนรู้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารที่ถูกต้อง ปลอดภัย สะอาด และประหยัด
- 5323321504**      **ความรู้ทั่วไปเรื่องเกี่ยวกับการอบผลไม้**      **(1:0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเรื่องเกี่ยวกับการอบผลไม้
- คำอธิบายรายวิชา**  
เรียนรู้ชนิดรูปแบบและการคัดเลือกผลไม้มาทำเป็นผลไม้อบ
- 5323321505**      **การคัดเลือกส่วนผสมและกรรมวิธีต่าง ๆ ที่ใช้ในการอบผลไม้**      **(1:2)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคัดเลือกส่วนผสมและกรรมวิธีต่าง ๆ ที่ใช้ในการอบผลไม้
- คำอธิบายรายวิชา**  
เรียนรู้เทคนิควิธีการตาก การอบ โดยอาศัยเครื่องมือชนิดต่าง ๆ  
ปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการตาก การอบ โดยอาศัยเครื่องมือชนิดต่าง ๆ
- 5323321506**      **การทำมะขามอบ**      **(1:2)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำมะขามอบ
- คำอธิบายรายวิชา**  
เรียนรู้เทคนิควิธีการนำมะขามมาแปรรูปเป็นอาหารว่าง ชื่อว่ามะขามอบ  
ปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการนำมะขามมาแปรรูปเป็นอาหารว่าง ชื่อว่ามะขามอบ





หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา อาหารว่างตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำข้าวเกรียบ)  
รหัสหลักสูตร 0920017330503  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวเกรียบได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำเอาผลผลิตในชุมชนมาแปรรูปเป็นอาหารว่างได้
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถดัดแปลงกรรมวิธีการนอมอาหารจำพวกข้าวเกรียบได้

2. ระยะเวลาการฝึก :

2.1 ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 18 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีได้รับการประเมินผล

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 มีอายุระหว่าง 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 มีความประพฤติดีมีสภาพร่างกายพร้อม
- 3.3 สามารถเข้ารับการฝึกตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา อาหารว่างตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำข้าวเกรียบ)

: วพร. สาขา อาหารว่างตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำข้าวเกรียบ)

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา อาหารว่างตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำข้าวเกรียบ)



5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5323321601	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
5323321602	หลักการใช้อุปกรณ์ช่าง ตวง วัด	1	-
5323321603	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารชุมชน	1	-
5323321604	ความรู้ทั่วไปเรื่องข้าวเกรียบ	1	-
5323321605	การตาก การอบ การทอดข้าวเกรียบ	1	2
5323321606	การทำข้าวเกรียบกุ้ง	1	2
5323321607	การทำข้าวเกรียบฟักทอง	1	2
5323321608	การทำข้าวเกรียบเผือก	1	2
5323321609	การเก็บรักษา การถนอมอาหารผลิตภัณฑ์ที่ได้จากข้าวเกรียบ	1	-
5323329901	การวัดและประเมินผล	1	-
<b>รวม</b>		10	8
		18	

6. เนื้อหาวิชา :

5323321601      ความปลอดภัยในการทำงาน      (1:0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับลักษณะ ประเภท และสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงานอาหารว่าง ตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำข้าวเกรียบ) หลักความปลอดภัยในการทำงาน วิธีการระมัดระวัง วิธีการป้องกัน อุบัติภัยในการทำงาน วิธีการเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน วิธีเตรียมและวิธีการใช้อุปกรณ์ป้องกัน อุบัติภัยในการทำงาน วิธีการเตือนภัย วิธีการแจ้งเหตุ และวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

- 5323321602      **หลักการใช้อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด**      (1:0)  
    **วัตถุประสงค์รายวิชา**  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการใช้อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด  
    **คำอธิบายรายวิชา**  
    เรียนรู้และฝึกหัดการใช้ การอ่านค่าอุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด ที่จำเป็นต้องใช้ในการประกอบ  
อาหาร
- 5323321603      **หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารชุมชน**      (1:0)  
    **วัตถุประสงค์รายวิชา**  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต  
อาหารชุมชน  
    **คำอธิบายรายวิชา**  
    วัตถุประสงค์หัวข้อวิชา  
    เรียนรู้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารที่ถูกต้อง ปลอดภัย สะอาด และ  
ประหยัด
- 5323321604      **ความรู้ทั่วไปเรื่องข้าวเกรียบ**      (1:0)  
    **วัตถุประสงค์รายวิชา**  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเรื่องข้าวเกรียบ  
    **คำอธิบายรายวิชา**  
    เรียนรู้ชนิดของข้าวเกรียบ และการคัดเลือกพืชหรือเนื้อสัตว์มาทำเป็นข้าวเกรียบ
- 5323321605      **การตาก การอบ การทอดข้าวเกรียบ**      (1:2)  
    **วัตถุประสงค์รายวิชา**  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตาก การอบ การทอดข้าวเกรียบ  
    **คำอธิบายรายวิชา**  
    เรียนรู้เทคนิควิธีการตาก การทอดข้าวเกรียบชนิดต่าง ๆ  
    ปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการตาก การทอดข้าวเกรียบชนิดต่าง ๆ

- 5323321606      การทำข้าวเกรียบกุ้ง      (1:2)  
    วัตถุประสงค์รายวิชา  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบกุ้ง  
    คำอธิบายรายวิชา  
    เรียนรู้เทคนิควิธีการนำกุ้งมาเป็นส่วนประกอบของอาหารหรืออาหารว่าง ชื่อว่าข้าว  
    เกรียบกุ้ง  
    ปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการนำกุ้งมาเป็นส่วนประกอบของอาหารหรืออาหารว่าง ชื่อว่าข้าว  
    เกรียบกุ้ง
- 5323321607      การทำข้าวเกรียบฟักทอง      (1:2)  
    วัตถุประสงค์รายวิชา  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบฟักทอง  
    คำอธิบายรายวิชา  
    เรียนรู้เทคนิควิธีการนำฟักทองมาเป็นส่วนประกอบของอาหารหรืออาหารว่าง ชื่อว่า  
    ข้าวเกรียบฟักทอง  
    ปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการนำฟักทองมาเป็นส่วนประกอบของอาหารหรืออาหารว่าง ชื่อว่า  
    ข้าวเกรียบฟักทอง
- 5323321608      การทำข้าวเกรียบเผือก      (1:2)  
    วัตถุประสงค์รายวิชา  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบเผือก  
    คำอธิบายรายวิชา  
    เรียนรู้เทคนิควิธีการนำเผือกมาเป็นส่วนประกอบของอาหารหรืออาหารว่าง ชื่อว่าข้าว  
    เกรียบเผือก  
    ปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการนำเผือกมาเป็นส่วนประกอบของอาหารหรืออาหารว่าง ชื่อว่าข้าว  
    เกรียบเผือก
- 5323321609      การเก็บรักษา การถนอมอาหารผลิตภัณฑ์ที่ได้จากข้าวเกรียบ      (1:0)  
    วัตถุประสงค์รายวิชา  
    เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเก็บรักษา การถนอมอาหารผลิตภัณฑ์  
    ที่ได้จากข้าวเกรียบ

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้เทคนิควิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบไว้ได้นานโดยไม่เสีย และประยุกต์วิธีผลิตหรือส่วนประสมเพื่อการตลาด เป็นต้นว่าทำผลไม้อบธรรมชาติให้เป็นข้าวเกรียบสมุนไพร เป็นต้น

5323329901

**การวัดและประเมินผล**

**(1:0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของ

หลักสูตรแล้ว

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร  
รหัสหลักสูตร 0920017330304  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์แปรรูป
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้พัฒนาทักษะฝีมือในการแปรรูปผลผลิต และบรรจุภัณฑ์ นำไปประกอบอาชีพอิสระหรืออาชีพส่วนตัวได้
- 1.4 เพื่อพัฒนากลุ่มอาชีพแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรไปสู่การบริหารจัดการเชิงธุรกิจและเพิ่มคุณค่าผลผลิตในการจำหน่ายรูปแบบต่าง ๆ

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

- 2.1 ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 12 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีได้รับการประเมินผล

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุระหว่าง 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 มีความประพฤติดีมีสภาพร่างกายพร้อม
- 3.3 สามารถเข้ารับการฝึกตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร**

: วพร. สาขา การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร



5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5123321701	หมวดความรู้ความสามารถขั้นพื้นฐาน วิชาอาหาร โภชนาการและการแปรรูป	1	-
5123321702	หมวดความรู้ความสามารถหลักเน้นการฝึกปฏิบัติจริง - การทำผลไม้และสมุนไพร - การแปรรูปลำไย - การบริหารจัดการเกี่ยวกับทางด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ประเภทกระดาษ พลาสติก	1	10
รวม		2	10
		12	

**หมายเหตุ** การประเมินผลการฝึกอบรมให้ประเมินผลในหัวข้อแต่ละวิชา

6. เนื้อหาวิชา :

5123321701	<p>หมวดความรู้ความสามารถขั้นพื้นฐาน</p> <p>วิชาอาหาร โภชนาการและการแปรรูป</p> <p>วัตถุประสงค์รายวิชา</p> <p>เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอาหาร โภชนาการและการแปรรูป</p> <p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>เรียนรู้ความหมายทางโภชนาการ อนามัยของผู้ทำอาหารและการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การคัดเลือกผลผลิตเพื่อการแปรรูปประเภทต่าง ๆ รวมทั้งขั้นตอน ส่วนผสม เทคนิคการจัดทำจัดเตรียมวัสดุ คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ที่จะแปรรูปชนิดต่าง ๆ และการถนอมอาหาร</p>	(1:0)
5123321702	<p>หมวดความรู้ความสามารถหลักเน้นการฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>การทำผลไม้และสมุนไพร</p> <p>วัตถุประสงค์รายวิชา</p> <p>เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการการทำผลไม้และสมุนไพร</p>	(1:10)

### **คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้คุณสมบัติของผลไม้ สมุนไพร การเตรียมวัตถุดิบและเทคนิค ขั้นตอนกระบวนการผลิตซึ่งได้จากผลผลิตตามฤดูกาล เน้นการฝึกปฏิบัติให้สามารถนำไปประกอบอาชีพส่วนตัวได้

ฝึกปฏิบัติการทำผลไม้ สมุนไพร การเตรียมวัตถุดิบและเทคนิค ขั้นตอนกระบวนการผลิตซึ่งได้จากผลผลิตตามฤดูกาล เน้นการฝึกปฏิบัติให้สามารถนำไปประกอบอาชีพส่วนตัวได้

### **การแปรรูปลำไย**

#### **วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการแปรรูปลำไย

### **คำอธิบายรายวิชา**

#### **วัตถุประสงค์หัวข้อวิชา**

เรียนรู้เกี่ยวกับการแปรรูปลำไยเพื่อการจำหน่ายในฤดูกาล และนอกฤดูกาล เน้นการฝึกปฏิบัติให้สามารถนำไปแปรรูปผลผลิตให้เป็นประโยชน์มากที่สุด เช่น การทำลำไยอบแห้ง (ทั้งเปลือก) ลำไยอบแห้ง (แกะเปลือก) การทำน้ำลำไย ลำไยผง ลำไยกวน แยมลำไย ท็อปปี้ลำไย ลำไยกระป๋อง ลำไยตุ๋นยาจีน ลำไยแผ่น ลำไยสามรส ลำไยข้าวเหนียวเปียก ฯลฯ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปลำไยเพื่อการจำหน่ายในฤดูกาล และนอกฤดูกาล เน้นการฝึกปฏิบัติให้สามารถนำไปแปรรูปผลผลิตให้เป็นประโยชน์มากที่สุด เช่น การทำลำไยอบแห้ง (ทั้งเปลือก) ลำไยอบแห้ง (แกะเปลือก) การทำน้ำลำไย ลำไยผง ลำไยกวน แยมลำไย ท็อปปี้ลำไย ลำไยกระป๋อง ลำไยตุ๋นยาจีน ลำไยแผ่น ลำไยสามรส ลำไยข้าวเหนียวเปียก ฯลฯ

### **การบริหารจัดการเกี่ยวกับทางด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์**

#### **วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารจัดการเกี่ยวกับทางด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์

### **คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และการจัดทำโรงเรือนที่ถูกต้อง

### **การบรรจุภัณฑ์ประเภทกระดาษ พลาสติก**

#### **วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ประเภทกระดาษ พลาสติก

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้กลุ่มอาหารแปรรูปที่ใช้กับบรรจุภัณฑ์ประเภทกระดาษ เทคนิคการออกแบบบรรจุภัณฑ์ประเภทกระดาษและพลาสติก วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทกระดาษ พลาสติก เน้นการฝึกปฏิบัติ ฝึกทักษะให้สามารถบรรจุภัณฑ์ตามประเภทได้อย่างเหมาะสม สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักได้

ฝึกปฏิบัติในกลุ่มอาหารแปรรูปที่ใช้กับบรรจุภัณฑ์ประเภทกระดาษ เทคนิคการออกแบบบรรจุภัณฑ์ประเภทกระดาษและพลาสติก วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทกระดาษ พลาสติก เน้นการฝึกปฏิบัติ ฝึกทักษะให้สามารถบรรจุภัณฑ์ตามประเภทได้อย่างเหมาะสม สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักได้

---



หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การแต่งผมระดับต้น  
รหัสหลักสูตร 0920017420101  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ตลอดจนรู้จักการเก็บ และการบำรุงรักษา วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการสระผม การนวดศีรษะ และปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายการตัดผมทรงสูง และปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายการชอยผม และปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายการแต่งผม และปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
- 1.6 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายการไคร้ผม และปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 96 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

**3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม**

- 3.1 มีพื้นฐานความรู้ด้านช่างแต่งผมหรืองานอื่นที่เกี่ยวข้อง
- 3.2 เป็นผู้มีความประพฤติดี
- 3.3 เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี

**4. วุฒิบัตร**

ผู้รับการฝึกจบหลักสูตร และผ่านการประเมินผลการฝึกจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร





- รบ.ย 00504**      **การใช้วัสดุ อุปกรณ์**      **(2:0)**  
ศึกษาการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์ การบำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์  
เครื่องใช้ไฟฟ้า วัสดุ อุปกรณ์ของมีคมและวัสดุ อุปกรณ์ทั่วไป
- รบ.ย 00505**      **การสระผม**      **(2:4)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการสระผม การนวดศีรษะ การแปรงผม การหวีผม  
ประโยชน์และโทษของการสระผม การเลือกแชมพูและน้ำยาปรับสภาพเส้นผม  
ปฏิบัติการสระผม การนวดศีรษะ การแปรงผมและการหวีผม
- รบ.ย 00506**      **การตัดผม**      **(4:41)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการตัดผมทรงสูง  
ปฏิบัติการตัดผมทรงสูง เช่น ทรงสูงแบบนักเรียน ทรงสูงแบบใช้หวี ทรงสูงแบบ  
กระตุ่มสั้น-กระตุ่มยาว และทรงสูงแบบอเมริกัน การทำความสะอาดในขณะที่ตัดผมและหลังการตัดผม
- รบ.ย 00507**      **การซอยผม**      **(2:16)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการซอยผมด้วยกรรไกรตัดและกรรไกรซอย  
ปฏิบัติการซอยผมด้วยกรรไกรตัดและกรรไกรซอย
- รบ.ย 00508**      **การแต่งผม**      **(1:2)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการแต่งผมทรงสูง  
ปฏิบัติการแต่งผมสูง การใช้หวีจัดทรงผม การใช้ปัตตาเลี่ยนแต่งขอบผมให้กลมกลื่น  
การใช้มีดโกนกันหน้าและกันขอบผม
- รบ.ย 00509**      **การไคร้ผม**      **(2:4)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการไคร้ผม  
ปฏิบัติการไคร้ผม การจัดรูปทรงให้สวยงามและเหมาะกับใบหน้า
- รบ.ย 00599**      **การวัดผล**      **(2:4)**  
ประเมินผลจากการสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การแต่งผมระดับกลาง  
รหัสหลักสูตร 0920017420102  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ตลอดจนรู้จักการเก็บ และการบำรุงรักษา วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการสระผม การนวดศีรษะ และปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการตัดผมทรงสูง ทรงรองทรงต่ำ และปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการชอยผม และปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการแต่งผม และปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
- 1.6 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการไคร้ผม และปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
- 1.7 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการตัดผม และปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
- 16 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการเปลี่ยนสีผม และปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 120 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

**3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม**

- 3.1 มีความรู้ด้านช่างแต่งผมบุรุษ ระดับต้น
- 3.2 เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี

**4. วุฒิบัตร**

ผู้รับการฝึกที่ฝึกจบหลักสูตร และผ่านการทดสอบจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร





- รบ.ย 00513**      **การขอยผม**      **(2:16)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ เทคนิคและวิธีการขอย  
ปฏิบัติการขอยผม
- รบ.ย 00514**      **การแต่งผม**      **(1:2)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการแต่งผมทรงรองทรงสูง และทรงรองทรงต่ำ  
ปฏิบัติการแต่งผมทรงรองทรงสูง และทรงรองทรงต่ำ การใช้หวีจัดทรงผม การใช้ปัตตา  
เลื่อนแต่ง การใช้มีดโกนกันแต่งขอบให้สวยและกลมกลืน
- รบ.ย 00515**      **การไคร้ผม**      **(2:4)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการไคร้ผม  
ปฏิบัติการไคร้ผม การจัดรูปทรงให้สวยงามและเหมาะกับใบหน้า
- รบ.ย 00516**      **การตัดผม**      **(2:16)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเทคนิคและวิธีการตัดผม การป้องกันอันตรายจากน้ำยาตัด  
ผม ระยะเวลาที่ใช้ตัด การเลือกแกนตัด ลักษณะของเส้นผมที่จะตัด  
ปฏิบัติการตัดผมยาวและผมสั้น การพันแกนตัด การใช้น้ำยาตัดผม
- รบ.ย 00517**      **การเปลี่ยนสีผม**      **(2:22)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ เทคนิคและวิธีการเปลี่ยนสีผมแบบย้อมผม การเปลี่ยนสีผม  
แบบโกรกผม การเปลี่ยนสีผมแบบโลชั่นปรับสีผม การเลือกสีย้อมผม ประโยชน์และโทษของการย้อมผม  
และข้อควรระวังในการย้อมผม  
ปฏิบัติการเปลี่ยนสีผมแบบย้อมผม การเปลี่ยนสีผมแบบ โกรกผม การเปลี่ยนสีผมแบบ  
โลชั่นปรับสีผม
- รบ.ย 00599**      **การวัดผล**      **(2:4)**  
วัดความรู้และทักษะของผู้รับการฝึก

\*\*\*\*\*

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การแต่งผมระดับสูง  
รหัสหลักสูตร 0920017420103  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ตลอดจนรู้จักการเก็บ และการบำรุงรักษา วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการออกแบบทรงผม และสามารถออกแบบทรงผมได้
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการตัดผมทรงกลางสมัยนิยม ทรงต่ำสมัยนิยม และปฏิบัติ ได้อย่างถูกต้อง
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการซอยผมทรงสมัยนิยม และปฏิบัติ ได้อย่างถูกต้อง
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการแต่งผม และปฏิบัติ ได้อย่างถูกต้อง
- 1.6 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการมัดสีผม และปฏิบัติ ได้อย่างถูกต้อง
- 1.7 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการไดร์ผม และปฏิบัติ ได้อย่างถูกต้อง
- 1.8 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดตั้งร้าน

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 144 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

**3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม**

- 3.1 มีความรู้ด้านช่างแต่งผมบุรุษ ระดับกลาง
- 3.2 เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี

**4. วุฒิบัตร**

ผู้รับการฝึกที่ฝึกจบหลักสูตร และผ่านการทดสอบจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนา ฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
รบ.ย. 00518	การใช้วัสดุ อุปกรณ์	1	-
รบ.ย. 00519	การสระผม	1	2
รบ.ย. 00520	การออกแบบทรงผม	2	4
รบ.ย. 00521	การตัดผม	4	50
รบ.ย. 00522	การชอยผม	2	30
รบ.ย. 00523	การแต่งผม	1	2
รบ.ย. 00524	การกัศสีผม	2	25
รบ.ย. 00525	การไคร์ผม	2	4
รบ.ย. 00526	การจัดตั้งร้าน	6	-
รบ.ย. 00599	การวัดผล	2	4
<b>รวม</b>		23	121
		144	

6. เนื้อหาวิชา :

- รบ.ย 00518      การใช้วัสดุ อุปกรณ์      (1:0)**  
 ศึกษาการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์ การบำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้า วัสดุ อุปกรณ์ของมีคมและวัสดุ อุปกรณ์ทั่วไป
- รบ.ย 00519      การสระผม      (1:2)**  
 ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการสระผม การนวดศีรษะ การแปรงผม การหวีผม ประโยชน์และโทษของการสระผม การเลือกแชมพูและน้ำยาปรับสภาพเส้นผม  
 ปฏิบัติการสระผม การนวดศีรษะ การแปรงผมและการหวีผม
- รบ.ย 00520      การออกแบบทรงผม      (2:4)**  
 ศึกษาลักษณะของใบหน้า รูปร่างของศีรษะ โครงสร้างของรูปร่าง ท่าทางและปมด้อย  
 ปฏิบัติการออกแบบทรงผม

- รบ.ย 00521**      **การตัดผม**      **(4:50)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ เทคนิคและวิธีการตัดผมทรงกลางสมัยนิยม ทรงต่ำสมัยนิยม  
ปฏิบัติการตัดผมทรงกลางสมัยนิยม และทรงต่ำสมัยนิยม
- รบ.ย 00522**      **การซอยผม**      **(2:30)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ เทคนิคและวิธีการซอยผมทรงสมัยนิยม  
ปฏิบัติการซอยผมทรงสมัยนิยม
- รบ.ย 00523**      **การแต่งผม**      **(1:2)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการแต่งผมทรงสมัยนิยมและทรงต่ำสมัยนิยม  
ปฏิบัติการแต่งผมทรงสมัยนิยมและทรงต่ำสมัยนิยม การเก็บนวลด้วยกรรไกร หัว  
ปัตตาเลี่ยนแต่ง และการใช้มีดโกนกันแต่งขอบให้สวยและกลมกลืน
- รบ.ย 00524**      **การกัศสีผม**      **(2:25)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ เทคนิคและวิธีการกัศสีผม  
ปฏิบัติการกัศสีผมแบบกัศสีบางส่วน การกัศสีผมแบบกัศสีผมทั้งศีรษะ การกัศสีผมแบบ  
กัศและย้อมสีผมใหม่
- รบ.ย 00525**      **การไคร้ผม**      **(2:4)**  
ศึกษาการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการไคร้ผม  
ปฏิบัติการไคร้ผม การจัดรูปทรงให้สวยงามและเหมาะกับใบหน้า
- รบ.ย 00526**      **การจัดตั้งร้าน**      **(6:0)**  
ศึกษาการเลือกทำเลที่ตั้ง การจัดร้าน การจัดการ การตลาด การบัญชีเบื้องต้น การบริการ  
และเทศบัญญัติควบคุมการแต่งผม
- รบ.ย 00599**      **การวัดผล**      **(2:4)**  
วัดความรู้และทักษะของผู้รับการฝึก

\*\*\*\*\*

## ที่ปรึกษา

นายนคร	ศิลปอาชา	อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
นายสุรเดช	วลีอิทธิกุล	รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
นายสันโตษ	เต็มแสวงเลิศ	ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

## ผู้จัดทำ

นางสาวดารุณี	แป้นเพชร	ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
นางสาวเกยูร	คณารุ่งเรือง	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
นางนันทวรรณ	ศงสนันท์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นายวิระ	ชิตชลธาร	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นายทรงพล	เอาเจริญภักดิ์	ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ 2

## รูปเล่ม/ปก

นายทรงพล	เอาเจริญภักดิ์	ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ 2
----------	----------------	---------------------------