



ประมวลเอกสารหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
กลุ่มอาชีพธุรกิจบริการ (เล่มที่ 2)
กพร 16 / 2556

ลิขสิทธิ์ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

การผลิตและการลอกเลียนแบบหนังสือนี้ไม่ว่ารูปแบบใดทั้งสิ้น
ต้องได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

เจ้าของ

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
ถนนมิตรไมตรี เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400
Website : 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 กลุ่มอาชีพธุรกิจโรงแรมและสถานที่พักแรม กลุ่มอาชีพธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร และกลุ่มอาชีพธุรกิจเสริมสวย

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



(นายนคร ศิลปอาชา)
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

สารบัญ

หน้า

กลุ่มอาชีพการบริหารและการจัดการ

- 9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ (พฤติกรรมความซื่อสัตย์)	1
- 9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ (พฤติกรรมความรับผิดชอบ)	4
- 9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ (พฤติกรรมการมีระเบียบวินัย)	7
- 9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ (พฤติกรรมความขยันและอดทน)	10
- 9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ (พฤติกรรมทำงานเป็นทีม)	13
- 9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ (พฤติกรรมคิดสร้างสรรค์)	16
- 9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ (พฤติกรรมใฝ่เรียนรู้)	19
- 9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ (พฤติกรรมการประหยัด)	22
- 9 พฤติกรรม 9 สู่ความสำเร็จ (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 และที่ผ่านมามีหน่วยงานต่างๆ 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 พฤติกรรมของความซื่อสัตย์ต่อ
ตนเอง ความซื่อสัตย์ต่อคนอื่น ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่การงาน

- 0922319802 พฤติกรรมของความซื่อสัตย์ (2:1)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการระบุพฤติกรรมที่แสดงออกถึงความ
ซื่อสัตย์
คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาเกี่ยวกับตัวอย่างพฤติกรรมที่ไม่ซื่อสัตย์ต่อหน้าที่การงาน
ฝึกปฏิบัติการระบุหรือแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับพฤติกรรมที่แสดงออกซึ่งเป็นการ
ซื่อสัตย์ต่อตนเอง 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 ในขณะที่เดียวกันมีสถานประกอบการจำนวนมาก ได้สะท้อนปัญหาคุณภาพ คุณลักษณะและทัศนคติในการทำงานของแรงงานที่ลดทอนประสิทธิภาพในการทำงาน อาทิ การขาดความมุ่งมั่นอดทนในการทำงานขาดระเบียบวินัยและการตรงต่อเวลา ขาดความรับผิดชอบ ฯลฯ และที่ผ่านมามีหน่วยงานต่างๆ 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 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	

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 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. 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

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 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. 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 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 (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

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 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 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 (พฤติกรรมใฝ่เรียนรู้)

9 Behaviors towards 9 Successes (Learning)

(รหัสหลักสูตร 0920017230415)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาฝีมือแรงงาน ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเพื่อเพิ่มศักยภาพแรงงานให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และสามารถแข่งขันกับยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และได้ตระหนักถึงความสามารถของแรงงาน ซึ่งหมายถึง คุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เป็นผลมาจากความรู้ ทักษะ ความสามารถและคุณลักษณะอื่นๆ ที่ทำให้กำลังแรงงานสามารถปฏิบัติงานในหน้าที่รับผิดชอบได้อย่างดี ในขณะที่เดียวกันมีสถานประกอบการจำนวนมาก ได้สะท้อนปัญหาคุณภาพ คุณลักษณะและทัศนคติในการทำงานของแรงงานที่ลดทอนประสิทธิภาพในการทำงาน อาทิ การขาดความมุ่งมั่นอดทนในการทำงานขาดระเบียบวินัยและการตรงต่อเวลา ขาดความรับผิดชอบ ฯลฯ และที่ผ่านมามีหน่วยงานต่างๆ 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 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 (พฤติกรรมกรรมประหยัด)

ชื่อย่อ : วพร.9 พฤติกรรม 9 ความสำเร็จ (พฤติกรรมกรรมประหยัด)

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 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. 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	-
รวม		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

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	-
รวม		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
- ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อ การประกอบธุรกิจ
- 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
รวม		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 ศึกษามรรยาทของลูกค้า การแยกประเภทของลูกค้าและเทคนิคการแก้ปัญหาของลูกค้า เพื่อให้เกิดความประทับใจ

6.2 ปฏิบัติการบริการรับงานและส่งงานแก่ลูกค้า

(0:2)

ฝึกปฏิบัติเรื่องกระบวนการและขั้นตอนการบริการรับงานมาจากลูกค้าที่มาขอเข้ารับบริการ การจับคู่คลิกภาพของผู้ให้บริการ ข้อควรระวังในการให้บริการ การส่งงานแก่ลูกค้า 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 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 สปิริต 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 เป็นผู้มีบุคลิกภาพดี
- 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
รวม		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 การสื่อข้อความ 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	-
รวม		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 บอกประโยชน์ของการเขียนข้อเสนอแนะได้
- 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	-
รวม		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 คำนวณหาเวลาว่างของคน และเครื่องจักร 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	-
รวม		56	24
		80	

6. เนื้อหาวิชา :

รบ.ย 201 ความปลอดภัยในการทำงาน

(2:0)

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

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

ชบ.ย 255 **ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริการส่วนหน้า** **(16:12)**

เรียนรู้เกี่ยวกับการฟัง พูด อ่าน เขียน โดยใช้คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างของ
ภาษาอังกฤษที่สูงขึ้น ฝึกบทสนทนา เรื่องเล่า และข้อความต่างๆ ฝึกพูดสื่อความเกี่ยวกับงานในส่วนของ
แผนกบริการส่วนหน้า ฝึกอ่านออกเสียง ฝึกเขียนข้อความสั้นๆ และเขียนเล่าเรื่อง

ชบ.ย 299 **การวัดผล** **(2:0)**

วัดผลความรู้และทักษะของผู้รับการฝึก

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
รวม		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 ฟักทองเชื่อม มันเชื่อม เผือกเชื่อม
- 0923320413** **การทำขนมประเภทหนึ่ง** **(1:1)**
 ทบทวนความรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทหนึ่ง เช่น ขนมกล้วย และขนมฟักทอง
- 0923320414** **การทำขนมประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม** **(1:1)**
 ทบทวนความรู้และปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทน้ำกะทิน้ำเชื่อม เช่น ลอยแก้ว ทับทิมกรอบ ฟักทอง 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	-	-
รวม		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	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย	1	-
0933320602	หลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย	1	-
0933320603	การทำขนมไทยประเภทหนึ่ง	-	14
0933320604	การทำขนมไทยประเภททอด	-	10
0933320605	การทำขนมไทยประเภทอบ	-	4
รวม		2	28
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

- 0933320601 ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย (1:0)**
 ศึกษาเกี่ยวกับชนิด ขนาดของเครื่องมือ และอุปกรณ์การทำขนมไทยชนิดต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา
 ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ และเครื่องปรุงประเภทต่างๆ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งถั่วเขียว แป้งมัน แป้งท้าวยายหม่อม แป้งข้าวโพด แป้งสาลี น้ำตาล ไข่ กระทิ เกลือ สีและกลิ่นที่ได้จากธรรมชาติและสังเคราะห์สารที่ทำให้ขนมขึ้นฟู และอื่นๆ รวมทั้งการเก็บรักษา
 ศึกษาเกี่ยวกับการใช้เครื่องชั่ง และอุปกรณ์ในการตวง การใช้มาตราส่วนในการชั่ง ตวง ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา
- 0933320602 หลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย (1:0)**
 ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
 ศึกษาเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล คุณสมบัติของผู้ทำขนมไทย
 ศึกษาเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และข้อเสนอแนะในการทำขนมไทยประเภทหนึ่งทอด และอบ
- 0933320603 การทำขนมไทยประเภทหนึ่ง (0:14)**
 ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทหนึ่ง เช่น ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมเผือก ขนมตาล ขนมมันสำปะหลัง ข้าวเหนียวมูนหน้าต่างๆ ขนมข้าวเหนียวตัด ขนมข้าวเหนียวหน้าไม่เมงดา ข้าวต้มมัด ขนมเรไร ขนมชั้น ขนมถ้วยตะไล ขนมจีบหนู ขนมสตอว์เบอร์รี่ 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 และขนมสาเล่กรอบ

หมายเหตุ

1. ให้เลือกปฏิบัติวันละ 3 – 4 ชนิด เวลาที่เหลือให้ฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ
2. ผู้สอนหรือผู้ดำเนินการสอนอาจเปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติมรายการสอนได้ตามความเหมาะสมของท้องถิ่นและสมัยนิยม

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาการทำงานนั้ไทย 2
รหัสหลักสูตร 09230017330402
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้มีความรู้ในการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำงานนั้ไทย
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกเข้าใจหลักการและเทคนิคในการทำงานนั้ไทย
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกจำแนกประเภทของนั้ไทยได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถทำงานนั้ไทยประเภททวน ประเภทไข่และนั้อื่นๆ 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 เป็นผู้สนใจในการทำงานนั้ไทย
- 3.3 มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ

4. วุฒิบั้ตร :

ผู้เข้ารับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดจะได้รับวุฒิบั้ตรของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0933320601	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย	1	-
0933320606	หลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย	1	-
0933320607	การทำขนมไทยประเภทกวน	-	18
0933320608	การทำขนมไทยประเภทไข่ และขนมอื่นๆ	-	10
รวม		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 ขนมชำหริ่ม ขนมลิ่มกลิ้ง ขนมด้วง ขนมเล็บมือนาง ขนมลอดช่องไทย ขนมข้าวตุก ขนมลัมป็นนี่ 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 ขนมปลากักริส
ไข่เต่า ขนมแกงบัวต่างๆ 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	-
รวม		10	8
		18	

6. เนื้อหาวิชา :

5323321501 ความปลอดภัยในการทำงาน (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับลักษณะ ประเภท และสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงานอาหารว่างตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (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
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคัดเลือกส่วนผสมและกรรมวิธีต่างๆ ที่ใช้ในการอบผลไม้
- คำอธิบายรายวิชา**
เรียนรู้เทคนิควิธีการตาก การอบ โดยอาศัยเครื่องมือชนิดต่าง ๆ
ปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการตาก การอบ โดยอาศัยเครื่องมือชนิดต่าง ๆ
- 5323321506** **การทำมะขามอบ** **(1:2)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำมะขามอบ
- คำอธิบายรายวิชา**
เรียนรู้เทคนิควิธีการนำมะขามมาแปรรูปเป็นอาหารว่าง ชื่อว่ามะขามอบ
ปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการนำมะขามมาแปรรูปเป็นอาหารว่าง ชื่อว่ามะขามอบ

- 5323321507** **การทำกล้วยอบ** **(1:2)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกล้วยอบ
คำอธิบายรายวิชา
เรียนรู้เทคนิควิธีการนำมะขามมาแปรรูปเป็นอาหารว่าง ชื่อว่าการทำกล้วยอบ
ปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการนำมะขามมาแปรรูปเป็นอาหารว่าง ชื่อว่าการทำกล้วยอบ
- 5323321508** **การทำถั่วลิสงอบ** **(1:2)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำถั่วลิสงอบ
คำอธิบายรายวิชา
เรียนรู้เทคนิควิธีการนำมะขามมาแปรรูปเป็นอาหารว่าง ชื่อว่าการทำถั่วลิสงอบ
ปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการนำมะขามมาแปรรูปเป็นอาหารว่าง ชื่อว่าการทำถั่วลิสงอบ
- 5323321509** **การเก็บรักษา การถนอมอาหารผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการอบผลไม้** **(1:0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเก็บรักษา การถนอมอาหารผลิตภัณฑ์
ที่ได้จากการอบผลไม้
คำอธิบายรายวิชา
เรียนรู้เทคนิควิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการอบผลไม้ไว้ได้นานโดยไม่เสีย และ
ประยุกต์วิธีผลิตหรือส่วนผสมเพื่อการตลาด เป็นต้นว่าทำผลไม้อบธรรมชาติให้เป็นผลไม้อบสมุนไพร เป็นต้น
- 5323329901** **การวัดและประเมินผล** **(1:0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของ
หลักสูตรแล้ว

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	การทำข้าวเกรียบกึ่ง	1	2
5323321607	การทำข้าวเกรียบฟักทอง	1	2
5323321608	การทำข้าวเกรียบเผือก	1	2
5323321609	การเก็บรักษา การถนอมอาหารผลิตภัณฑ์ที่ได้จากข้าวเกรียบ	1	-
5323329901	การวัดและประเมินผล	1	-
รวม		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

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 เทคนิคการจัดทำ จัดเตรียมวัสดุ 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 ขั้นตอน กระบวนการผลิตซึ่งได้จากผลผลิตตามฤดูกาล 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 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายการไคร์ผม 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

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 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการชอยผมทรงสมัยนิยม 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

- 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 หวี
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
----------	----------------	---------------------------