



## การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การแต่งผมสตรีมืออาชีพ  
 (Female Hairdressing for Professional)  
 รหัสหลักสูตร 0920067420103  
 สาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬา และการจัดนิทรรศการ  
 ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสมาสก์ ปัทมะสุนธ์ รองปลัดกระทรวงแรงงาน รักษาราชการแทน อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ..... 7 พ.ย. 2568	จำนวน...5...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...-.../...-...

**การฝึกยกระดับฝีมือ**  
**หลักสูตร การแต่งผมสตรีมืออาชีพ**  
**(Female Hairdressing for Professional)**  
**รหัสหลักสูตร 0920067420103**  
**สาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬา และการจัดนิทรรศการ**  
**ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)**  
**กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในประกอบอาชีพช่างแต่งผมสตรี โดยสามารถ

1.1 อธิบายเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ การออกแบบทรงผมสตรี และการเป็นผู้ประกอบกิจการได้

1.2 การออกแบบทรงผมและแต่งผมสตรีได้

1.3 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

**2. ระยะเวลาการฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก**

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ แรงงานอิสระ ผู้รับจ้างทั่วไป สมาชิกวิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิตสินค้า OTOP ผู้ถูกเลิกจ้าง ผู้ที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ว่างงานกับกรมการจัดหางาน รวมถึงแรงงานที่ได้รับผลกระทบจากเหตุการณ์ความรุนแรงที่เกิดขึ้นสำหรับแรงงานที่เดินทางไปทำงานต่างประเทศ

3.3 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประถมศึกษา

3.4 จบการศึกษาระดับ ปวช. ปวส. หรือสูงกว่าในหลักสูตรครุศาสตร/การตัดแต่งผมสตรีหรือช่างเสริมสวย หรือ

3.5 ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการตัดผมชายและมีวุฒิบัตรการฝึกอบรมหรือมีประสบการณ์ในการตัดแต่งผมสตรีหรือช่างเสริมสวย ไม่น้อยกว่า 1 ปี โดยมีหนังสือรับรองประสบการณ์การทำงานของผู้รับการฝึก

3.6 มีสุขภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

3.7 ที่มีคุณสมบัตินอกเหนือจากเกณฑ์ที่กำหนดให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการ

**4. คุณสมบัติของครูฝึก/วิทยากร**

4.1 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี หลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการตัดแต่งผมสตรี และมีประสบการณ์ในสอนที่เกี่ยวกับหลักสูตรการตัดแต่งผมสตรี ไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ

4.2 จบการศึกษาต่ำกว่าระดับปริญญาตรี ให้อ้างอิงระเบียบกรมพัฒนาฝีมือแรงงานว่าด้วยการฝึกอบรมฝีมือแรงงาน พ.ศ. 2566 และมีประสบการณ์ในสอนที่เกี่ยวกับหลักสูตรการตัดแต่งผมสตรี และ

4.3 สามารถจัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรมได้ตามรูปแบบของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

4.4 หัวข้อวิชา การเป็นผู้ประกอบกิจการ วิทยากรภายนอกต้องจบหลักสูตรด้านการตลาด หรือมีประสบการณ์ในการเปิดร้านหรือมีกิจการร้านตัดแต่งผมสตรี หรือร้านเสริมสวยและการตัดแต่งผมสตรี ไม่น้อยกว่า 1 ปี

4.5 ผ่านการคัดเลือกด้วยคณะกรรมการคัดเลือกวิทยากรภายนอกของหน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การแต่งผมสตรีมืออาชีพ

ชื่อย่อ : วพร. การแต่งผมสตรีมืออาชีพ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

## 6. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0924230101	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0924230301	การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ	2 /	0
0924230302	เทคนิคการการตัดผมสตรี	3 /	18 /
0924239801	การเป็นผู้ประกอบกิจการ	2	4
0924239901	การวัดและประเมินผล	0	0
รวม		8 /	22
		30	

## 7. เนื้อหาวิชา

0924230101 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับพื้นฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในขณะปฏิบัติงานช่างตัดผมสตรี เกี่ยวกับลักษณะ ประเภท และสาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุ เช่น การปฏิบัติงานบนที่สูง การปฏิบัติงานก่อสร้างการปฏิบัติงานกับวัสดุที่มีสารเคมีเป็นส่วนประกอบ เป็นต้น การแก้ไข การป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าและสารเคมี การปฐมพยาบาลเบื้องต้น กฎเกณฑ์และข้อกำหนดตามมาตรฐานเพื่อความปลอดภัยทางด้านการก่อสร้าง และเข้าใจถึงการรักษาสีแวตล้อมในสถานที่ปฏิบัติงาน การแยกขยะและของเสีย การไม่ก่อให้เกิดการทำลายสิ่งแวดล้อมในสถานที่ปฏิบัติงาน

0924230301 การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการใช้งานและการบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์การตัดผมสตรี เช่น ปัดตาเลื่อนกรรไกรตัด กรรไกรซอย ผ่าคลุมตัดผม การสระผม ไตรเป่าผม ทวีรองตัด เป็นต้น และอุปกรณ์ การย้อมผมตัดผม เพื่อให้การตัดผมสตรี ได้ตรงตามที่ลูกค้าต้องการ



- 0924230302 **เทคนิคการการตัดผมสตรี** (3 : 18)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการออกแบบและตัดผมสตรีได้  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบทรงผมสตรีที่มีอยู่ในตลาดปัจจุบัน การตัด ซอย โดร์ วิธีการออกแบบทรงผมตามความต้องการของลูกค้า วิธีการออกแบบทรงผมให้สอดคล้องกับโครงหน้าหรือศรีษะของลูกค้า ให้สวยงามทั้งสไตล์คลาสสิกและสมัยใหม่ วิธีการทำสีผม การตัดผม การยืดผม และดูแลเส้นผมลูกค้าที่ถูกต้อง  
**ฝึกปฏิบัติ**เกี่ยวกับการตัด ซอย โดร์ การทำสีผม การตัดผม การยืดผม และดูแลเส้นผมลูกค้า การออกแบบทรงผมตามความต้องการของลูกค้า การออกแบบทรงผมให้สอดคล้องกับโครงหน้าหรือศรีษะของลูกค้า ให้สวยงามทั้งสไตล์คลาสสิกและสมัยใหม่ การทำสีผม การตัดผม การยืดผม และดูแลเส้นผมลูกค้า ที่ถูกต้อง
- 0924239801 **การเป็นผู้ประกอบกิจการ** (2 : 4)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบกิจการได้  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับการวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าและความต้องการของตลาดในพื้นที่ วิธีการคำนวณหาต้นทุน และการกำหนดราคารับจ้างอย่างมืออาชีพ การบริหารงานร้านตัดผมสตรี การวางแผนงาน แบ่งหน้าที่ของลูกค้า การควบคุมคุณภาพของงาน การใช้ตาราง BMC เพื่อออกแบบโมเดลธุรกิจของตนเอง การตลาดและการสร้างแบรนด์ด้วยการถ่ายภาพและทำคอนเทนต์ร้านตัดผมสตรีที่น่าสนใจ การใช้แอปพลิเคชัน LINE OA, Facebook ในการประชาสัมพันธ์ การจองคิว และการจัดตารางนัดหมายลูกค้า  
**ฝึกปฏิบัติ**เกี่ยวกับการวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าและความต้องการของตลาดในพื้นที่ การคำนวณหาต้นทุน และการกำหนดราคารับจ้าง การบริหารงานร้านตัดผมสตรี การวางแผนงาน แบ่งหน้าที่ของลูกค้า การควบคุมคุณภาพของงาน การใช้ตาราง BMC เพื่อออกแบบโมเดลธุรกิจของตนเอง การถ่ายภาพและทำคอนเทนต์ร้านตัดผมสตรีที่น่าสนใจ เพื่อการตลาดและการสร้างแบรนด์ การใช้แอปพลิเคชัน LINE OA, Facebook ในการประชาสัมพันธ์ จองคิว และการจัดตารางนัดหมายลูกค้า
- 0924239901 **การวัดและประเมินผล** (0 : 0)  
**ประเมินความรู้** ความสามารถของผู้รับการฝึกในระหว่างฝึกอบรม



## คณะผู้จัดทำหลักสูตร

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1. นายบรรพต คาวล้อม             | ผู้อำนวยการกลุ่มงานส่งเสริมขีดความสามารถผู้ประกอบการ<br>กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ |
| 2. นายณที ราชฉวาง               | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก          |
| 3. นายตุลิต คชรินทร์            | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก                     |
| 4. นางคำบง ยักไธสง              | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุตรธานี                   |
| 5. นางไฉภา ทิพย์โอสถ            | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 37 บุรีรัมย์                  |
| 6. นางสาวรัชฎาพรรณ เกสโร        | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 24 ยะลา                            |
| 7. นางสาววรรณ ทรัพย์โสม         | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 24 ยะลา                          |
| 8. นายภาสวุฒิ สุทธิธนภิญโญ      | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ                 |
| 9. นายกิตติพงษ์ ไชยคำ           | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 31 สระแก้ว                       |
| 10. นางสาวสุภาภักดิ์ สุวรรณบัตร | เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก                                   |

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายจิตรพงศ์ ทุ่มสอาด)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมชาติ สุภาวี)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสมาสภ์ ปัทมะสุนทร)

รองปลัดกระทรวงแรงงาน รักษาราชการแทน  
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน





## การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การทำขนมเบเกอรี่มืออาชีพ  
(Professional Bakery Making)  
รหัสหลักสูตร 0920067230103  
สาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬา และการจัดนิทรรศการ  
ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสมาสก์ ปัทมะสุคนธ์ รองปลัดกระทรวงแรงงาน รักษาราชการแทน อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ...../...../..... - 7 พ.ย. 2568	จำนวน...5...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...-.../...-...

**การฝึกยกระดับฝีมือ**  
**หลักสูตร การทำขนมเบเกอรี่มืออาชีพ**  
**(Bakery Entrepreneurs)**  
**รหัสหลักสูตร 0920067230103**  
**สาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬา และการจัดนิทรรศการ**  
**ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)**  
**กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในประกอบอาชีพการทำขนมเบเกอรี่มืออาชีพ โดยสามารถ

- 1.1 อธิบายเกี่ยวกับพื้นฐานในการทำเบเกอรี่ การเลือกใช้วัตถุดิบ การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ การทำเบเกอรี่ และการเป็นผู้ประกอบการได้
- 1.2 ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ได้
- 1.3 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

**2. ระยะเวลาการฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ แรงงานอิสระ ผู้รับจ้างทั่วไป สมาชิกวิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิตสินค้า OTOP ผู้ถูกเลิกจ้าง ผู้ที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ว่างงานกับกรมการจัดหางาน รวมถึงแรงงานที่ได้รับผลกระทบจากเหตุการณ์ความรุนแรงที่เกิดขึ้น สำหรับแรงงานที่เดินทางไปทำงานต่างประเทศ
- 3.3 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประถมศึกษา
- 3.4 จบการศึกษาระดับ ปวช. ปวส. หรือสูงกว่าในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ และ
- 3.5 ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมเบเกอรี่และมีวุฒิบัตรการฝึกอบรมหรือมีประสบการณ์ในการทำขนมเบเกอรี่ไม่น้อยกว่า 1 ปี โดยมีหนังสือรับรองประสบการณ์การทำงานของผู้รับการฝึก
- 3.6 มีสุขภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร
- 3.7 ไม่มีคุณสมบัตินอกเหนือจากเกณฑ์ที่กำหนดให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการ

**4. คุณสมบัติของครูฝึก/วิทยากร**

- 4.1 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี หลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ และมีประสบการณ์ในสอนที่เกี่ยวกับหลักสูตรการทำเบเกอรี่ ไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ
- 4.2 จบการศึกษาต่ำกว่าระดับปริญญาตรี ให้อ้างอิงระเบียบกรมพัฒนาฝีมือแรงงานว่าด้วยการฝึกอบรมฝีมือแรงงาน พ.ศ. 2566 และมีประสบการณ์ในสอนที่เกี่ยวกับหลักสูตรการทำเบเกอรี่ และ
- 4.3 สามารถจัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรมได้ตามรูปแบบของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
- 4.4 หัวข้อวิชา การเป็นผู้ประกอบการ วิทยากรภายนอกต้องมีประสบการณ์ในการเปิดร้านหรือมีกิจการร้านค้าด้านการผลิตหรือขายเบเกอรี่ ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 4.5 ผ่านการคัดเลือกด้วยคณะกรรมการคัดเลือกวิทยากรภายนอกของหน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การทำขนมเบเกอรี่มืออาชีพ

ชื่อย่อ : วพร. การทำขนมเบเกอรี่มืออาชีพ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

## 6. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0922310201	ความรู้พื้นฐานในการทำเบเกอรี่	1	0
0922330201	การเลือกใช้วัตถุดิบในการทำเบเกอรี่	1	1
0922330501	การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่	1	2
0922330502	การสร้างสรรค์เบเกอรี่ยอดนิยม	3	15
0922330503	ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ	2	4
0922339901	การวัดและประเมินผล	0	0
รวม		8	22
		30	

## 7. เนื้อหาวิชา

0922310201 ความรู้พื้นฐานในการทำเบเกอรี่ (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ในขั้นพื้นฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของเบเกอรี่ พื้นฐานการเลือกใช้วัตถุดิบที่นำมาทำเบเกอรี่แต่ละประเภท ความรู้พื้นฐานของอุปกรณ์ซึ่งตวง อุปกรณ์ผสม อุปกรณ์อบ อุปกรณ์ตกแต่ง ความรู้พื้นฐานในการทำเบเกอรี่ การผสมแป้ง การนวดแป้ง การพักแป้ง อุณหภูมิและเวลาอบในแต่ละประเภท เทคนิคการตกแต่งหน้าเค้ก เช่น ขนมปัง เค้ก คุกกี้และบิสกิต พาย และทาร์ต เพรสทรี คัพเค้ก รวมถึงหลักสุขอนามัยและความปลอดภัย

0922330201 การเลือกใช้วัตถุดิบในการทำเบเกอรี่ (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ ในการทำเบเกอรี่แต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติและการเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมสำหรับการทำเบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ เช่น ขนมปัง เค้ก คุกกี้และบิสกิต พาย และทาร์ต เพรสทรี คัพเค้ก รวมถึงหลักการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ การเก็บรักษา และการคำนวณปริมาณการใช้และต้นทุนในการผลิต สถานที่จัดซื้อวัตถุดิบ



ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมสำหรับการทำเบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ เช่น ขนมปัง เค้ก คุกกี้และบิสกิต พาย และทาร์ต เพรสทรี คัพเค้ก รวมถึงหลักการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ การเก็บรักษา และการคำนวณปริมาณการใช้และต้นทุนในการผลิต

**0922330501 การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่ (1 : 2)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่ได้อย่างถูกต้อง

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการใช้ วิธีการบำรุงรักษา เตาอบไฟฟ้า เครื่องผสมแป้ง เครื่องปั่นอากาศ และเครื่องมือไฟฟ้าอื่น อุปกรณ์สำหรับการวัด ชั่งตวง อุปกรณ์สำหรับการตกแต่ง เครื่องมือเสริมอื่น ๆ และความปลอดภัยในการทำงาน รวมถึงเทคนิคการอบเพื่อควบคุมคุณภาพของเบเกอรี่ รวมถึงวิธีการจัดเก็บอย่างถูกต้อง ข้อควรระวังกรณีวิธีการแก้ไขปัญหาเบื้องต้นในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ไฟฟ้า

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ วิธีการบำรุงรักษา เตาอบไฟฟ้า เครื่องผสมแป้ง เครื่องปั่นอากาศ และเครื่องมือไฟฟ้าอื่น อุปกรณ์สำหรับการวัด ชั่งตวง อุปกรณ์สำหรับการตกแต่ง เครื่องมือเสริมอื่น ๆ วิธีการแก้ไขปัญหาเบื้องต้นในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ไฟฟ้า

**0922330502 การสร้างสรรค์เบเกอรี่ยอดนิยม (3 : 15)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับรายละเอียดของการปรับปรุงและสร้างสรรค์สูตรการทำเบเกอรี่ให้มีคุณภาพ คงที่และสร้างสรรค์เมนูใหม่ที่ตลาดมีความต้องการในพื้นที่ และขั้นตอนการทำเบเกอรี่ เช่น ขนมปัง เค้ก คุกกี้ และบิสกิต พาย และทาร์ต เพรสทรี คัพเค้ก เทคนิคการสร้างสรรคส่วนผสมในการผลิต วิธีการขึ้นรูป วิธีการตกแต่ง วิธีการการอบ และวิธีการแก้ไขปัญหาที่ในกระบวนการผลิต

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ เช่น ขนมปัง เค้ก คุกกี้และบิสกิต พาย และทาร์ต เพรสทรี คัพเค้ก การสร้างสรรค์ส่วนผสมในการผลิต การขึ้นรูป วิธีการตกแต่ง วิธีการการอบ และการแก้ไขปัญหาในกระบวนการผลิต

**0922330503 ทักษะการเป็นผู้ประกอบกิจการ (2 : 4)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบกิจการได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการบริหารร้านเบเกอรี่ยุคใหม่ การสร้างแบรนด์และการตลาด การสร้างโมเดลธุรกิจด้วย ตาราง BMC การคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาขาย การถ่ายภาพและทำคอนเทนต์เบเกอรี่ให้น่าสนใจ การควบคุมระบบการผลิต การบริหารจัดการวัตถุดิบและคลังสินค้า มาตรฐานความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการบริหารร้านเบเกอรี่ยุคใหม่ การสร้างแบรนด์และการตลาด การสร้างโมเดลธุรกิจด้วย ตาราง BMC การคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาขาย การถ่ายภาพและทำคอนเทนต์เบเกอรี่ให้น่าสนใจ การควบคุมระบบการผลิต การบริหารจัดการวัตถุดิบและคลังสินค้า มาตรฐานความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร



0922339901 การวัดและประเมินผล

(0 : 0)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกในระหว่างฝึกอบรม

## คณะผู้จัดทำหลักสูตร

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1. นายบรรพต คาวล้อม            | ผู้อำนวยการกลุ่มงานส่งเสริมขีดความสามารถผู้ประกอบการ<br>กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบการ |
| 2. นายนที ราชฉวาง              | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก       |
| 3. นายดุสิต ศชรินทร์           | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก                  |
| 4. นายภาสวุฒิ สุทธิอนภิญโญ     | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบการ                 |
| 5. นางสาวสุภาวภัทร์ สุวรรณบัตร | เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก                                |

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นายจิตรพงศ์ ทุมสอาด)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมชาติ สุภารี)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสมาสก์ ปัทมะสุคนธ์)

รองปลัดกระทรวงแรงงาน รักษาราชการแทน

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน





## การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การประกอบอาหารสตรีทฟู้ด  
(Street Food Culinary Arts)  
รหัสหลักสูตร 0920067330205  
สาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬา และการจัดนิทรรศการ  
ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)

## กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสมาสก์ ปัทมะสุคนธ์ รองปลัดกระทรวงแรงงาน รักษาการแทน อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ...../พ.ย./2568	จำนวน...6...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...-.../...-...

**การฝึกยกระดับฝีมือ**  
**หลักสูตร การประกอบอาหารสตรีทฟู้ด**  
**(Street Food Culinary Arts)**  
**รหัสหลักสูตร 0920067330205**  
**สาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬา และการจัดนิทรรศการ**  
**ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)**  
**กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในประกอบอาชีพการประกอบอาหารสตรีทฟู้ด โดยสามารถ

1.1 อธิบายความปลอดภัยในการทำงาน การสุขาภิบาล พื้นฐานอาหารสตรีทฟู้ดไทยและนานาชาติ วิธีการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารสตรีทฟู้ด การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ การสร้างสรรค์อาหารสตรีทฟู้ดยอดนิยม และการเป็นผู้ประกอบกิจการได้

1.2 สร้างสรรค์อาหารสตรีทฟู้ดยอดนิยมได้

1.3 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

**2. ระยะเวลาการฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก**

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ แรงงานอิสระ ผู้รับจ้างทั่วไป สมาชิกวิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิตสินค้า OTOP ผู้ถูกเลิกจ้าง ผู้ที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ว่างงานกับกรมการจัดหางาน รวมถึงแรงงานที่ได้รับผลกระทบจากเหตุการณ์ความรุนแรงที่เกิดขึ้นสำหรับแรงงานที่เดินทางไปทำงานต่างประเทศ

3.3 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประถมศึกษา

3.4 จบการศึกษาระดับ ปวช. ปวส. หรือสูงกว่าในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ และ

3.5 ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร ขนมไทย ขนมเบเกอรี่ และมีวุฒิปัฒนาการฝึกอบรมหรือมีประสบการณ์ในการทำอาหาร ขนมไทย ขนมเบเกอรี่ ไม่น้อยกว่า 1 ปี โดยมีหนังสือรับรองประสบการณ์การทำงานของผู้รับการฝึก

3.6 มีสุขภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

3.7 ไม่มีคุณสมบัตินอกเหนือจากเกณฑ์ที่กำหนดให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการ

**4. คุณสมบัติของครูฝึก/วิทยากร**

4.1 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี หลักสูตรที่เกี่ยวข้อง เช่น คหกรรมศาสตร์ และมีประสบการณ์ในการสอนที่เกี่ยวกับหลักสูตรการทำอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ

4.2 จบการศึกษาด้านระดับปริญญาตรี ให้อ้างอิงระเบียบกรมพัฒนาฝีมือแรงงานว่าด้วยการฝึกอบรมฝีมือแรงงาน พ.ศ. 2566 และมีประสบการณ์ในการสอนที่เกี่ยวกับหลักสูตรการทำอาหาร

4.3 สามารถจัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรมได้ตามรูปแบบของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

4.4 หัวข้อวิชา การเป็นผู้ประกอบกิจการ วิทยากรภายนอกต้องมีประสบการณ์ในการเปิดร้านหรือมีกิจการร้านค้าและการทำอาหารสตรีทฟู้ดไม่น้อยกว่า 1 ปี และ

4.5 ผ่านการคัดเลือกด้วยคณะกรรมการคัดเลือกวิทยากรภายนอกของหน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การประกอบอาหารสตรีทฟู้ดสมัยใหม่

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารสตรีทฟู้ดสมัยใหม่

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

## 6. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923310201	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0923310202	การสุขาภิบาลอาหาร	2	0
0923330301	ความรู้พื้นฐานอาหารสตรีทฟู้ดไทยและนานาชาติ	2	0
0923330401	การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารสตรีทฟู้ด	1	0
0923330402	การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ	1	2
0923330403	การสร้างสรรค์อาหารสตรีทฟู้ดยอดนิยม	3	12
0923339801	การเป็นผู้ประกอบกิจการ	2	4
0923339901	การวัดและประเมินผล	0	0
รวม		12	18
		30	

## 7. เนื้อหาวิชา

0923310201 ความปลอดภัยในการทำงาน

(1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับพื้นฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในขณะปฏิบัติงานเกี่ยวกับลักษณะ ประเภท และสาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุ การปฏิบัติงานขายอาหารสตรีทฟู้ด การปฏิบัติงานกับวัสดุที่มีสารเคมีเป็นส่วนประกอบ เป็นต้น การแก้ไข การป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าและสารเคมี การปฐมพยาบาลเบื้องต้น กฎเกณฑ์และข้อกำหนดตามมาตรฐานเพื่อความปลอดภัยขายอาหารสตรีทฟู้ด และเข้าใจถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมในสถานที่ปฏิบัติงาน การแยกขยะและของเสีย การไม่ก่อให้เกิดการทำลายสิ่งแวดล้อมในสถานที่ปฏิบัติงาน



- 0923310202 การสุขาภิบาลอาหาร (2 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารสตรีทฟู้ดได้มาตรฐาน  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารสตรีทฟู้ด ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สุขลักษณะของสถานที่ขายอาหาร การจัดการวัตถุดิบและส่วนผสม การปรุงและการเก็บรักษา การใช้น้ำและน้ำแข็งอย่างปลอดภัย การจัดการอุปกรณ์และภาชนะ การจัดการขยะและของเสีย กฎหมาย/มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับสตรีทฟู้ด
- 0923330301 ความรู้พื้นฐานอาหารสตรีทฟู้ดไทยและนานาชาติ (2 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอาหารสตรีทฟู้ดทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ  
 ชั้นพื้นฐานได้อย่างถูกต้อง  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับประวัติ ความเป็นมาของสตรีทฟู้ด แนวโน้มธุรกิจอาหารริมทาง ความแตกต่างของเมนูอาหารไทยและนานาชาติ อาหารสตรีทฟู้ดนานาชาติ ได้แก่ เอเชีย ยุโรป อเมริกา วัตถุดิบและเครื่องปรุง หลักการปรุงอาหารสตรีทฟู้ด บรรจุภัณฑ์ ปัจจัยแห่งความนิยมและความสำเร็จ รวมถึงการปรับตัวของเมนูให้ตรงกับรสนิยมผู้บริโภค
- 0923330401 การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารสตรีทฟู้ด (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบที่สด สะอาด มีคุณภาพได้อย่างถูกต้อง  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับแหล่งที่มาของวัตถุดิบ มาตรฐานการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และเครื่องปรุง การเก็บรักษาวัตถุดิบให้คงคุณภาพ และการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบเพื่อควบคุมค่าใช้จ่าย
- 0923330402 การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ (1 : 2)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือได้อย่างถูกต้อง  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารสตรีทฟู้ด เช่น เตาแก๊สแบบหัวแรง กระทะเหล็ก เตาไฟฟ้า หรือเตาอย่างไรค์วัน หม้อหุงข้าวไฟฟ้าเชิงพาณิชย์ เครื่องสไลด์เนื้อ เครื่องชั่งดิจิตอล อุปกรณ์แพ็กเกจจิ้ง ได้อย่างถูกต้อง  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารสตรีทฟู้ด เช่น เตาแก๊สแบบหัวแรง กระทะเหล็ก เตาไฟฟ้า หรือเตาอย่างไรค์วัน หม้อหุงข้าวไฟฟ้าเชิงพาณิชย์ เครื่องสไลด์เนื้อ เครื่องชั่งดิจิตอล อุปกรณ์แพ็กเกจจิ้ง ได้อย่างถูกต้อง



0923330403 การสร้างสรรค์อาหารสตรีทฟู้ดยอดนิยม (3 : 12)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการศึกษามีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการปรุงอาหารสตรีทฟู้ดยอดนิยม

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดวางอุปกรณ์และพื้นที่ทำอาหาร การจัดการต้นทุนอาหารสตรีทฟู้ด ประเภทอาหารจานหลัก เช่น ก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ราดหน้า ผัดซีอิ้ว ผัดไทย ก๋วยเตี๋ยว ข้าวมันไก่ ส้มตำ เป็นต้น อาหารว่าง เช่น หมูบึ่ง ไก่บึ่ง ลูกชิ้นทอด โรตีสี หอยทอด ขนมหวาน เช่น ขนมครก กุ้งบึ่ง น้ำผัก ผลไม้ ชาเย็น กาแฟเย็นโบราณ น้ำสมุนไพร เป็นต้น และเมนูอาหารจานด่วนอื่น ๆ ในความต้องการของพื้นที่ เทคนิคการปรุงรสให้คงมาตรฐานการจัดเตรียมอาหารให้รวดเร็ว และการควบคุมคุณภาพรสชาติ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดวางอุปกรณ์และพื้นที่ทำอาหาร การจัดการต้นทุน โดยคัดเลือกอาหารสตรีทฟู้ด เมนูอาหารจานด่วนอื่น ๆ ที่ตลาดในพื้นที่ หรือคัดเลือกจากความต้องการของลูกค้าในพื้นที่ โดยคำนึงถึงโอกาสในการขายเป็นหลัก โดยเทคนิคการปรุงรสให้คงมาตรฐานการจัดเตรียมอาหารให้รวดเร็ว และการควบคุมคุณภาพรสชาติ

0923339801 การเป็นผู้ประกอบกิจการ (2 : 4)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการศึกษามีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบกิจการได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการบริหารร้านอาหารสตรีทฟู้ดยุคใหม่ การบริการลูกค้า การบริหารบุคลากร และการแก้ไขปัญหาที่พบบ่อยในธุรกิจสตรีทฟู้ด เช่น การจัดการคิวลูกค้าและเวลาการให้บริการ การสร้างแบรนด์และการตลาด การสร้างโมเดลธุรกิจด้วย ตาราง BMC การคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาขาย การถ่ายภาพและทำคอนเทนต์อาหารให้น่าสนใจ การควบคุมระบบการผลิต การบริหารจัดการวัตถุดิบ และคลังสินค้า มาตรฐานความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร สุขภาพอาหาร การป้องกันการปนเปื้อน การจัดเก็บและปรุงอาหารให้ปลอดภัย มาตรฐานสุขอนามัยสำหรับผู้ปรุงอาหาร และข้อกำหนดด้านกฎหมาย/มาตรฐานจากหน่วยงานรัฐ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการบริหารร้านอาหารสตรีทฟู้ดยุคใหม่ การสร้างแบรนด์และการตลาด การสร้างโมเดลธุรกิจด้วย ตาราง BMC การคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาขาย การถ่ายภาพและทำคอนเทนต์อาหารให้น่าสนใจ การควบคุมระบบการผลิต การบริหารจัดการวัตถุดิบและคลังสินค้า มาตรฐานความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร สุขภาพอาหาร การป้องกันการปนเปื้อน การจัดเก็บและปรุงอาหารให้ปลอดภัย มาตรฐานสุขอนามัยสำหรับผู้ปรุงอาหาร และข้อกำหนดด้านกฎหมาย/มาตรฐานจากหน่วยงานรัฐ

0923339901 การวัดและประเมินผล (0 : 0)


ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกในระหว่างฝึกอบรม

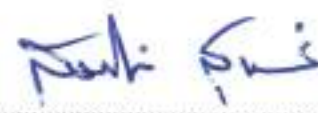
**คณะผู้จัดทำหลักสูตร**


- |                     |   |
|---------------------|---|
| 1. นายบรรพต ดาวล้อม | ผู้อำนวยการกลุ่มงานส่งเสริมขีดความสามารถผู้ประกอบการ<br>กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ |
| 2. นายนที ราชวงษ์   | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก          |



- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 3. นายคุสิต คุชรินทร์            | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก     |
| 4. นางกรวิการ์ ศิริการ           | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 17 ระยอง           |
| 5. นายธนวรรษ เสนานุช             | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 16 นครปฐม        |
| 6. นายวาทีตย์ คงวัดใหญ่          | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 17 ระยอง         |
| 7. นางสาวอภิญา ชัยรักษ์          | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่     |
| 8. นางสาวชिरาภรณ์ ทะนัน          | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่     |
| 9. นายภาสวุฒิ สุทธิชนภิญโญ       | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ |
| 10. นายณรงค์ฤทธิ์ ขัตติยะ        | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 16 นครปฐม                  |
| 11. นางสาวสุภาภักดิ์ สุวรรณบาตร์ | เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก                   |

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายจิตรพงศ์ ทุ่มสอาด)  
ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายสมชาติ สุภารี)  
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายสมาสก์ ปัทมะสุคนธ์)  
รองปลัดกระทรวงแรงงาน รักษาการแทน  
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน





การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การทำร้านอาหารเดลิเวอรี่  
 (Restaurant Management for Delivery Services)  
 รหัสหลักสูตร 0920067330204  
 สาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬา และการจัดนิทรรศการ  
 ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสมาสร์ ปัทมะสุนธ์ รองปลัดกระทรวงแรงงาน รักษาราชการแทน อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ - 7 พ.ย. 2568	จำนวน...6...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...-.../...-...

**การฝึกยกระดับฝีมือ**  
**หลักสูตร การทำร้านอาหารเดลิเวอรี่**  
**(Restaurant Management for Delivery Services)**  
**รหัสหลักสูตร 0920067330204**  
**สาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬา และการจัดนิทรรศการ**  
**ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)**  
**กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในประกอบอาชีพการทำร้านอาหารเดลิเวอรี่ โดยสามารถ

- 1.1 อธิบายความปลอดภัยในการทำงาน การสุขาภิบาล วิธีการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารเดลิเวอรี่ การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ การบริหารจัดการร้านอาหารเดลิเวอรี่ การสร้างสรรค์อาหารเดลิเวอรี่ยอดนิยม และการเป็นผู้ประกอบกิจการได้
- 1.2 การสร้างสรรค์อาหารเดลิเวอรี่ยอดนิยมได้
- 1.3 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

**2. ระยะเวลาการฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ แรงงานอิสระ ผู้รับจ้างทั่วไป สมาชิกวิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิตสินค้า OTOP ผู้ถูกเลิกจ้าง ผู้ที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ว่างงานกับกรมการจัดหางาน รวมถึงแรงงานที่ได้รับผลกระทบจากเหตุการณ์ความรุนแรงที่เกิดขึ้นสำหรับแรงงานที่เดินทางไปทำงานต่างประเทศ
- 3.3 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประถมศึกษา
- 3.4 จบการศึกษาระดับ ปวช. ปวส. หรือสูงกว่าในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์
- 3.5 มีประสบการณ์ในการทำอาหารจานเดียว ไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ
- 3.6 ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร ขนมไทย ขนมเบเกอรี่ และมีวุฒิบัตร การฝึกอบรมหรือมีประสบการณ์ในการทำอาหาร ขนมไทย ขนมเบเกอรี่ ไม่น้อยกว่า 1 ปี โดยมีหนังสือรับรองประสบการณ์การทำงานของผู้รับการฝึก
- 3.7 สามารถใช้เทคโนโลยีพื้นฐานได้
- 3.8 มีสุขภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร
- 3.9 ที่มีคุณสมบัตินอกเหนือจากเกณฑ์ที่กำหนดให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการ

**4. คุณสมบัติของครูฝึก/วิทยากร**

- 4.1 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี หลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และมีประสบการณ์ในสอนที่เกี่ยวกับหลักสูตรการทำอาหารจานด่วน เข้าใจระบบงานเดลิเวอรี่ ไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ
- 4.2 จบการศึกษาต่ำกว่าระดับปริญญาตรี ให้อ้างอิงระเบียบกรมพัฒนาฝีมือแรงงานว่าด้วยการฝึกอบรม ฝีมือแรงงาน พ.ศ. 2566 และมีประสบการณ์ในสอนที่เกี่ยวกับหลักสูตรการทำอาหารจานด่วน เข้าใจระบบงานเดลิเวอรี่ และ



4.3 สามารถจัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรมได้ตามรูปแบบของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

4.4 หัวข้อวิชา การเป็นผู้ประกอบการกิจการ วิทยากรภายนอกต้องจบหลักสูตรด้านการบริหาร หรือ มีประสบการณ์ในการเปิดร้านหรือมีกิจการร้านค้าด้านการทำอาหารและเข้าไ้ระบบงานเดลิเวอรี่ ไม่น้อยกว่า 1 ปี

4.5 ผ่านการคัดเลือกด้วยคณะกรรมการคัดเลือกวิทยากรภายนอกของหน่วยงานของกรมพัฒนา ฝีมือแรงงาน

## 5. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การทำร้านอาหารเดลิเวอรี่

ชื่อย่อ : วพร. การทำร้านอาหารเดลิเวอรี่

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตร จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

## 6. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330101	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0923330501	การสุขาภิบาลอาหาร	2	0
0923330501	เทคนิคการจัดการครัวและวัตถุดิบ	1	0
0923330202	การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือประกอบอาหาร	1	2
0923330203	หลักการควบคุมคุณภาพอาหารเดลิเวอรี่	2	0
0923330204	การสร้างสรรค์เมนูอาหารสำหรับเดลิเวอรี่	3	12
0923330205	การเป็นผู้ประกอบการกิจการ	2	4
0923339901	การวัดและประเมินผล	0	0
<b>รวม</b>		<b>12</b>	<b>18</b>
		<b>30</b>	

## 7. เนื้อหาวิชา

0923330101 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับพื้นฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในขณะปฏิบัติงาน เกี่ยวกับลักษณะ ประเภท และสาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุ การปฏิบัติงานในร้านอาหารเดลิเวอรี่ การปฏิบัติงานกับวัสดุที่มีสารเคมีเป็นส่วนประกอบ เป็นต้น การแก้ไข การป้องกันอันตรายจากไฟฟ้า และสารเคมี การปฐมพยาบาลเบื้องต้น กฎเกณฑ์และข้อกำหนดตามมาตรฐานเพื่อความปลอดภัยร้านอาหาร เดลิเวอรี่ฟู้ด และเข้าใจถึงการรักษาสีแก๊สในสถานที่ปฏิบัติงาน การแยกขยะและของเสีย การไม่ก่อให้เกิดการทำลายสิ่งแวดล้อมในสถานที่ปฏิบัติงาน



- 0923330501 การสุขาภิบาลอาหาร (2 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้รับการศึกษามีความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารเคลิเวอรี่ได้มาตรฐาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารอาหารเคลิเวอรี่ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความปลอดภัย  
 อาหารสุขอนามัยส่วนบุคคล สุขลักษณะของสถานที่ขายอาหาร การจัดการวัตถุดิบและส่วนผสม การปรุง  
 และการเก็บรักษา การใช้น้ำและน้ำแข็งอย่างปลอดภัย การจัดการอุปกรณ์และภาชนะ การจัดการขยะ  
 และของเสีย กฎหมาย/มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารเคลิเวอรี่
- 0923330501 เทคนิคการจัดการครัวและวัตถุดิบ (1 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้รับการศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการจัดวางผังครัว พื้นที่ทำอาหารและวางวัตถุดิบได้  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับการจัดวางผังครัว พื้นที่ทำอาหารและวางวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม เทคนิค  
 การสต็อกวัตถุดิบและการควบคุมคุณภาพของอาหาร การทำเมนูที่เหมาะสมกับการส่ง เช่น อาหารกล่อง อาหาร  
 พร้อมทาน เมนูที่คงคุณภาพหลังจัดส่ง การเตรียมวัตถุดิบล่วงหน้าและการควบคุมมาตรฐานรสชาติ
- 0923330202 การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือประกอบอาหาร (1 : 2)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้รับการศึกษามีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือได้อย่างถูกต้อง  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารสตรีทฟู้ด  
 เช่น เต้าแก๊สแบบหัวแรง กระทะเหล็ก เต้าไฟฟ้า หรือเตาย่างไร้ควัน หม้อหุงข้าวไฟฟ้าเชิงพาณิชย์ เครื่องสไลด์เนื้อ  
 เครื่องชั่งดิจิตอล อุปกรณ์แพ็กเกจจิ้ง  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารสตรีทฟู้ด  
 เช่น เต้าแก๊สแบบหัวแรง กระทะเหล็ก เต้าไฟฟ้า หรือเตาย่างไร้ควัน หม้อหุงข้าวไฟฟ้าเชิงพาณิชย์ เครื่องสไลด์เนื้อ  
 เครื่องชั่งดิจิตอล อุปกรณ์แพ็กเกจจิ้ง
- 0923330203 หลักการควบคุมคุณภาพอาหารเคลิเวอรี่ (2 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้รับการศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพอาหารเคลิเวอรี่ได้  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพอาหารที่มีรสชาติคงที่ การจัดการแพ็กเกจที่เหมาะสม  
 การใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ในการรับออเดอร์และบริหารร้าน การรวดเร็วในการจัดส่งอาหาร การสื่อสาร  
 และการบริการลูกค้าที่เที่ยงตรง เทคนิคการบริหารคิวอาหาร การจัดการหลายออเดอร์พร้อมกัน การวางแผน  
 เส้นทางส่งอาหาร การใช้ระบบจัดคิวดิจิตอล และการติดตามผลการจัดส่ง



0923330204 การสร้างสรรค์เมนูอาหารสำหรับเดลิเวอรี่ (3 : 12)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการสร้างสรรค์เมนูอาหาร สำหรับบริการเดลิเวอรี่ และการบรรจุที่รักษาคุณภาพอาหารหลังจากส่งได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดวางอุปกรณ์และพื้นที่ทำอาหาร การจัดการต้นทุนอาหารจานด่วนสำหรับเดลิเวอรี่ ประเภทอาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ราดหน้า ผัดซีอิ้ว ผัดไทย ก๋วยเตี๋ยว ข้าวมันไก่ ส้มตำ เป็นต้น อาหารทอด เช่น ไก่ทอด หมูทอด หมูบั้ง ลูกชิ้นทอด ไก่ป๊อป ไก่ย่าง หมูสะเต๊ะ เป็นต้น อาหารกล่อง เช่น อาหารคลีน อาหารสุขภาพ อาหารเส้น ขนมจีน สปาเกตตี มักกะโรนี และเมนูอาหารจานด่วนอื่น ๆ ตามความต้องการของพื้นที่ เทคนิคการปรุงรสให้คงมาตรฐานการจัดเตรียมอาหารให้รวดเร็ว และการควบคุมคุณภาพรสชาติ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดวางอุปกรณ์และพื้นที่ทำอาหาร การจัดการต้นทุน โดยคัดเลือกอาหารจานด่วนสำหรับเดลิเวอรี่ เมนูอาหารจานด่วนอื่น ๆ ที่ตลาดในพื้นที่ที่ความต้องการ หรือคัดเลือกจากความต้องการของลูกค้าในพื้นที่ โดยคำนึงถึงโอกาสในการขายเป็นหลัก โดยเทคนิคการปรุงรสให้คงมาตรฐานการจัดเตรียมอาหารให้รวดเร็ว และการควบคุมคุณภาพรสชาติ

0923330205 การเป็นผู้ประกอบกิจการ (2 : 4)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบกิจการได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการบริหารร้านอาหารในแต่ละวัน การสร้างแบรนด์และการตลาด การสร้างโมเดลธุรกิจด้วย ตาราง BMC การคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาขาย การจัดการแฟลตฟอร์มที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท การจัดการส่วนแบ่งรายได้ (GP) ที่ต้องจ่ายให้กับแพลตฟอร์ม การถ่ายภาพและทำคอนเทนต์อาหารเดลิเวอรี่ให้น่าสนใจ การควบคุมระบบการผลิต การบริหารจัดการวัตถุดิบและคลังสินค้า มาตรฐานความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการบริหารร้านอาหารเดลิเวอรี่ยุคใหม่ การสร้างแบรนด์และการตลาด การสร้างโมเดลธุรกิจด้วย ตาราง BMC การคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาขาย การถ่ายภาพและทำคอนเทนต์ขนมอบให้น่าสนใจ การควบคุมระบบการผลิต การบริหารจัดการวัตถุดิบและคลังสินค้า มาตรฐานความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร

0923339901 การวัดและประเมินผล (0 : 0)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกในระหว่างการฝึกอบรม

**คณะผู้จัดทำหลักสูตร**

- |                      |   |
|----------------------|---|
| 1. นายบรรพต ดาวล้อม  | ผู้อำนวยการกลุ่มงานส่งเสริมขีดความสามารถผู้ประกอบการ<br>กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ |
| 2. นายนที ราชดวง     | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก          |
| 3. นายดุสิต คชรินทร์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก                     |



- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 4. นางสาวโยทยา ตงรุ่ง            | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานชัยภูมิ      |
| 5. นางสาวมาลินี ดอกจันทร์        | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 28 สระบุรี         |
| 6. นายสามารถ ปิ่นแก้ว            | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ<br>สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอ่างทอง           |
| 7. นางสาวชุติมา มาประชา          | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 28 สระบุรี       |
| 8. นางสาวสาวิตรี ภูงามเงิน       | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานกาฬสินธุ์       |
| 9. นายภาสวุฒิ สุทธิธนภิญโญ       | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ |
| 10. นางสาวสุภาภักดิ์ สุวรรณบาศร์ | เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก                   |

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นายจิตรพงศ์ ทุ่มสอาด)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมชาติ สุภาจ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสมาสก์ ปัทมะสุคนธ์)

รองปลัดกระทรวงแรงงาน รักษาราชการแทน  
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน





# บันทึกข้อความ

กองพัฒนาฝีมือและเทคโนโลยีการฝึก  
เลขที่รับ 6715  
วันที่ ๒๖ ก.ย. ๒๕๖๘  
เวลา

ส่วนราชการ กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ กลุ่มงานส่งเสริมฯ โทรศัพท์ ๑๖๐๔

ที่ รง ๐๔๐๗/ ๕๕๑๓

วันที่ ๒๖ กันยายน ๒๕๖๘

เรื่อง ขอส่งร่างหลักสูตรที่ใช้ดำเนินการฝึกอบรมภายใต้โครงการเพิ่มทักษะแรงงานนอกระบบกลุ่มเป้าหมาย เฉพาะเพื่อเพิ่มโอกาสในการประกอบอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน ผู้อำนวยการกองพัฒนาฝีมือและเทคโนโลยีการฝึก

พร้อมนี้ กองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการขอส่งร่างหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ เพื่อใช้ในโครงการเพิ่มทักษะแรงงานอิสระและกลุ่มเป้าหมายเฉพาะเพื่อเพิ่มโอกาสในการประกอบอาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะแรงงานนอกระบบให้สอดคล้องกับความสามารถเฉพาะบุคคลเพื่อการประกอบอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๒๑ หลักสูตร เพื่อให้กองพัฒนาฝีมือและเทคโนโลยีการฝึกพิจารณา กำหนดเป็นหลักสูตรกลางของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน รายละเอียดดังนี้

๑. หลักสูตรผู้ประกอบและซ่อมบำรุงผลิตภัณฑ์เหล็ก
๒. หลักสูตรผู้ประกอบและซ่อมบำรุงผลิตภัณฑ์สแตนเลส
๓. หลักสูตรผู้ประกอบซ่อมรถจักรยานยนต์มืออาชีพอ
๔. หลักสูตรผู้ประกอบซ่อมเครื่องยนต์เล็กเพื่อการเกษตร
๕. หลักสูตรช่างอเนกประสงค์
๖. หลักสูตรช่างซ่อมแซมอาคารที่พักอาศัย
๗. หลักสูตรช่างติดตั้งระบบสุขภัณฑ์
๘. หลักสูตรผู้ประกอบสมาร์ตโฮมและสมาร์ตฟาร์ม
๙. หลักสูตร YouTuber มือใหม่สู่มืออาชีพ
๑๐. หลักสูตรการสร้างรายได้ด้วยคอนเทนต์และโฆษณาออนไลน์
๑๑. หลักสูตรนักบริหารเพจขายของออนไลน์มืออาชีพ
๑๒. หลักสูตรผู้ติดตั้งระบบไฟฟ้าในอาคาร
๑๓. หลักสูตรผู้ประกอบการซ่อมอุปกรณ์ไฟฟ้าภายในบ้าน
๑๔. หลักสูตรผู้ติดตั้งและบำรุงรักษาเครื่องปรับอากาศ
๑๕. หลักสูตรช่างตัดเย็บผลิตภัณฑ์จากผ้า
๑๖. หลักสูตรผู้ประกอบการร้านเครื่องดื่มมืออาชีพ
๑๗. หลักสูตรช่างตัดผมชายมืออาชีพ
๑๘. หลักสูตรช่างตัดผมสตรีมืออาชีพ
๑๙. หลักสูตรผู้ประกอบการร้านเบเกอรี่
๒๐. หลักสูตรผู้ประกอบการร้านอาหารสตรีฟู้ดสมัยใหม่
๒๑. หลักสูตรผู้ประกอบการร้านอาหารเดลิเวอรี่แบบมืออาชีพ

ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสารดังกล่าวทางคิวอาร์โค้ดด้านล่างนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



รฟท ๖๒๑๐๕ ๐๓๐ - ๒๕๖๘

(นายเสริมสกุล พจนการุณ)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบกิจการ