



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
(Thai Food Cook Level 1)
รหัสหลักสูตร 0920227330209

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสรราชย์ ชอบพิมาย ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก	
วันที่อนุมัติ 23 ส.ค. 2566 /..... /.....	จำนวน9..... แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ..1... /..2566...

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
(Thai Food Cook Level 1)
รหัสหลักสูตร 0920227330209
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ทักษะ และมีทัศนคติที่ดีในการประกอบอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย โดยสามารถ

- 1.1 ปฏิบัติงานได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
- 1.2 เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ได้
- 1.3 ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีใบรับรองประสบการณ์เกี่ยวกับการปรุง ประกอบอาหารไทยไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ มีเอกสารรับรองของสถานศึกษาที่แสดงให้เห็นว่าผู้สมัครเป็นผู้มีความรู้ไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยมีการเรียนอาหารไทยไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต หรือ มีหนังสือรับรองจากหน่วยงานที่อบรมหรือดำเนินการฝึกอาชีพในสาขาผู้ประกอบอาหารไทยไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมง

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.3 มีสภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม และสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

ชื่อย่อ : วพร.ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0923330402	การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา	1	0
0923330403	เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย	1	0
0923330404	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย	1	0
0923330405	การอ่านและเขียนตำรับอาหาร	1	0
0923330406	การประกอบอาหารจานเดียว	1	1
0923330407	การประกอบอาหารประเภทยำและน้ำยำต่าง ๆ	1	1
0923330408	การประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก	1	1
0923330409	การประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง	1	1
0923330410	การประกอบอาหารประเภทผัดและผัดพริก	1	1
0923330411	การประกอบอาหารจานนิยม	1	1
0923330601	การทำขนมประเภทต้มน้ำตาล	1	1
0923330602	การทำขนมประเภทหนึ่ง	1	1
0923330603	การทำขนมประเภทน้ำกระทิ น้ำเชื่อม	1	1
0923330412	การแกะสลักผักและผลไม้	1	1
0923330413	การจัดอาหารลงจาน	0	1
0923339801	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	2	0
0923339901	การวัดและประเมินผล	1	1
รวม		18	12
		30	

6. เนื้อหาวิชา

0923330401 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติตามหลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การรักษาความสะอาด สถานที่และอุปกรณ์ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับการปฏิบัติตามหลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน การใช้ อุปกรณ์ป้องกันภัย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การรักษาความสะอาด สถานที่และอุปกรณ์ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น



0923330402 การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้อ การใช้และการเก็บรักษา วัตถุดิบประเภทต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกซื้อ การใช้และการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ เช่น ผักและผลไม้ เนื้อสัตว์ อาหารสดและอาหารแห้ง เครื่องเทศและสมุนไพร ผักและผลไม้ตามฤดูกาล วิธีการสังเกตดูของสด เป็นต้น

0923330403 เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับชนิดของเครื่องมือ การใช้อุปกรณ์ ในการประกอบอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดของเครื่องมือ และ การใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เช่น เตอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ความร้อน อุปกรณ์ความเย็น เครื่องหั่นและบดอาหาร ตลอดจนวิธีการทำความสะอาด และการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ เป็นต้น

0923330404 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักโภชนาการ หลักสุขาภิบาล และการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ การล้าง การหั่น การแล่ การตัดแต่ง และการเก็บรักษาวัตถุดิบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักโภชนาการ หลักสุขาภิบาล และการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ การล้าง การหั่น การแล่ การตัดแต่ง และการเก็บรักษาวัตถุดิบ

0923330405 การอ่านและเขียนตำรับอาหาร (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายของตัวย่อในตำรับอาหาร วิธีการใช้เครื่องมือชั่ง ตวง และวิธีเขียนตำรับ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของตัวย่อในตำรับอาหาร วิธีการใช้เครื่องมือชั่ง ตวง และวิธีเขียน ตำรับ



0923330406 การประกอบอาหารจานเดียว**(1 : 1)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจานเดียว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจานเดียว เช่น ข้าวผัด ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนซาวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวผัดราดหน้า ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจานเดียว เช่น ข้าวผัด ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนซาวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวผัดราดหน้า ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย เป็นต้น

0923330407 การประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่าง ๆ**(1 : 1)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่าง ๆ เช่น ยำวุ้นเส้น ยำหัวปลี ยำถั่วพู ยำส้มโอ เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่างๆ เช่น ยำวุ้นเส้น ยำหัวปลี ยำถั่วพู ยำส้มโอ เป็นต้น

0923330408 การประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและผัก**(1 : 1)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร และผักต่างๆ ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม และน้ำพริก

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร และผักต่างๆ ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม และน้ำพริก เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน หลนเต้าเจี้ยว เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร และผักต่างๆ ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม และน้ำพริก เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน หลนเต้าเจี้ยว เป็นต้น



0923330409 การประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษามีความรู้ เข้าใจและทักษะเกี่ยวกับปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง เช่น แกงจืด ต้มยำ ต้มข่า แกงเลียง แกงส้ม แกงเผ็ด เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง เช่น แกงจืด ต้มยำ ต้มข่า แกงเลียง แกงส้ม แกงเผ็ด เป็นต้น

0923330410 การประกอบอาหารประเภทผัดและผัดพริก (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษามีความรู้ ความเข้าใจและทักษะเกี่ยวกับปฏิบัติการการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก เช่น ผัดกะเพรา ผัดพริกแกง เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก เช่น ผัดกะเพรา ผัดพริกแกง เป็นต้น

0923330411 การประกอบอาหารจานนิยม (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษามีความรู้ ความเข้าใจและทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจานนิยม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจานนิยม เช่น ไข่เจียว ไก่ย่าง หมูทอดกระเทียมพริกไทย ปลาราดพริก เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจานนิยม เช่น ไข่เจียว ไก่ย่าง หมูทอดกระเทียมพริกไทย ปลาราดพริก เป็นต้น



0923330601 การทำขนมประเภทตม้น้ำตาล (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทตม้น้ำตาล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทตม้น้ำตาล เช่น ตม้น้ำตาล ฝักทองเชื่อม มันเชื่อม เผือกเชื่อม เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทตม้น้ำตาล เช่น ตม้น้ำตาล ฝักทองเชื่อม มันเชื่อม เผือกเชื่อม เป็นต้น

0923330602 การทำขนมประเภทหนึ่ง (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทหนึ่ง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทหนึ่ง เช่น ขนมกล้วย และขนมฟักทอง เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทหนึ่ง เช่น ขนมกล้วย และขนมฟักทอง เป็นต้น

0923330603 การทำขนมประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม เช่น ลอยแก้ว ทับทิมกรอบ ฟักทอง เผือก มันแกงบวด กล้วยบวดชี สาคุเปือก ข้าวเหนียวเปียก และบัวลอย เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องปรุง การทำขนมหวานประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม เช่น ลอยแก้ว ทับทิมกรอบ ฟักทอง เผือก มันแกงบวด กล้วยบวดชี สาคุเปือก ข้าวเหนียวเปียก และบัวลอย เป็นต้น



- 0923330412 การแกะสลักผักและผลไม้ (1 : 1)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ในการแกะสลัก
 ผัก และผลไม้
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ในการแกะสลักผัก และผลไม้
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ในการแกะสลักผัก และผลไม้
- 0923330413 การจัดอาหารลงจาน (0 : 1)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการใช้ภาชนะ การจัดแบ่งอาหารเพื่อเสิร์ฟ
 การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ
 คำอธิบายรายวิชา
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ภาชนะ การจัดแบ่งอาหารเพื่อเสิร์ฟ การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ
- 0923339801 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร (2 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับความรู้ภาษาอังกฤษในด้านการครัว
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ภาษาอังกฤษในด้านการครัว
- 0923339901 การวัดและประเมินผล (1 : 1)
 ประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ


คณะผู้จัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. นางสาวดารุณี แป้นเพชร | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 2. นางสาวเกยูร คณารุ่งเรือง | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 3. นางนันทนวล ศงสนันท์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 4. นายวิระ ชิตชลธาร | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 5. นายทรงพล เอาเจริญศักดิ์ | ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช2
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |



คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. นายนที ราชฉวาง | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 2. นายไพโรจน์ พาสพิชญ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 3. ดร.ยุทธชัย ทองอินทร์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 4. นายเอกลักษณ์ จำปาศรี | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 5. นางสาวดาราทัด ลิ้มป๋ชโยพาส | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 6. นางสาวเกษมณี ไชยสงคราม | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวดาราทัด ลิ้มป๋ชโยพาส)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายนที ราชฉวาง)
ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสรราชัย ขอบพิมาย)
ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

