

การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร บาริสต้ามืออาชีพ

(Professional Barista)

รหัสหลักสูตร 0920227330506

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสรรชัย ชอบพิมาย ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก	
วันที่อนุมัติ 2 4 /ส.ค./2566	จำนวน ...6.... แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่....1..../..2565.....

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร บาริสต้ามืออาชีพ
(Professional Barista)
รหัสหลักสูตร 0920227330506
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ตลอดจนทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพด้านบาริสต้ามืออาชีพได้ โดยสามารถ

1.1 ชงกาแฟในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง

1.2 วิเคราะห์การตลาดและเทคนิคการจัดทำฟองนมในรูปแบบต่างๆ ได้

1.3 นำความรู้และทักษะที่ได้ไปใช้ในการบาริสต้ามืออาชีพได้

2. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

3.1 เป็นผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับบาริสต้ามืออาชีพหรืองานอื่นที่เกี่ยวข้อง

3.2 สำเ ร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าขึ้นไป

3.3 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.4 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร บาริสต้ามืออาชีพ

ชื่อย่อ : วพร.หลักสูตร บาริสต้ามืออาชีพ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัสหลักสูตร	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923319801	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0923319802	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ	4	2
0923319803	การชงกาแฟรูปแบบต่าง ๆ	4	10
0923319804	กลยุทธ์การตลาด เทคนิคการทำฟองนมเป็นลวดลายต่าง ๆ อย่างมืออาชีพ	2	4
0923319901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		12	18
		30	

6. เนื้อหาวิชา

0923319801 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในงานบริการที่เกี่ยวข้องกับบาริสต้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การรักษาความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0923319802 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ (4 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการกำเนิดและพัฒนาการของกาแฟ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับสายพันธุ์กาแฟอาราบิก้าและโรบัสต้า ศาสตร์การบดเมล็ดกาแฟแต่ละชนิด ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยรักษาความสดใหม่ของเมล็ดกาแฟ วิธีการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟที่ถูกต้อง

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟที่ถูกต้อง การบดเมล็ดกาแฟแต่ละชนิด สามารถบอกคุณลักษณะเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพได้ การชงเอสเพรสโซ่อย่างถูกต้องและได้มาตรฐาน

0923319803 การชงกาแฟรูปแบบต่าง ๆ (4 : 10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการรับรสกาแฟแต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง การเลือกแบบถ้วยกาแฟที่เหมาะสมกับกาแฟแต่ละเมนู ส่วนประกอบของกาแฟที่สัมพันธ์กับรสชาติและคุณภาพของกาแฟ วิธีการชงกาแฟแบบต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกแบบถ้วยกาแฟที่เหมาะสมกับกาแฟแต่ละเมนู อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง องค์ประกอบหลักของการทำกาแฟเอสเพรสโซ่แบบมืออาชีพ เข้าใจการรับรสของกาแฟแต่ละชนิดได้ถูกต้อง ทั้งจากการดู การดมกลิ่น และรสสัมผัสหลังการดื่ม การดูแลและบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟ วิธีการทำความสะอาดเครื่องชงกาแฟและเครื่องบดกาแฟ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการรับรสของกาแฟแต่ละชนิด การทำกาแฟเอสเพรสโซ่แบบมืออาชีพ การดูแลและบำรุงรักษาเครื่องชงกาแฟ เครื่องบดกาแฟและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

0923319804 กลยุทธ์การตลาด เทคนิคการทำฟองนมเป็นลวดลายต่างๆ อย่างมืออาชีพ (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับรูปแบบธุรกิจ การตลาด การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย แหล่งเงินทุน ศึกษาเทคนิคการเป่าฟองนมและฝึกปฏิบัติการทำลายแบบต่าง ๆ อย่างมืออาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับรูปแบบธุรกิจ การตลาด การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย การค้นหาแหล่งเงินทุน ศึกษาเทคนิคการเป่าฟองนม การทำลายแบบต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย แหล่งเงินทุน ศึกษา การเป่าฟองนมและการทำลายแบบต่าง ๆ

0923319901 การวัดและประเมินผล (1 : 2)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

คณะผู้จัดทำและพิจารณาหลักสูตร

1. นายกฤตภาส คชรัตน์	วิทยากร
2. นายสิทธิชัย กลิ่นชั้น	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ
3. นางสาวชนกานต์ บุญราศรี	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ
4. นางสาวอาภากร ว่องเขตกร	ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ

คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร

1. นายนที ราชฉวาง	ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายไพโรจน์ พาสพิษณุ	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. ดร.ยุทธชัย ทองอินทร์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นายเอกลักษณ์ จำปาศรี	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นางสาวดาราทัด ลิมปัชโยพาส	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

6. นางสาวสุภาภัคร์ สุวรรณบาตร์ เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

7. นางสาวเกษมณี ไชยสงคราม นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายไพโรจน์ พาสพิษณุ)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

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

ลงนาม..... ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสรรชัย ชอบพิมาย)
ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการใช้ปั้นจั่น สำหรับปั้นจั่นเหนือศีรษะ ปั้นจั่นขาสูง และปั้นจั่นอยู่กับที่ชนิดอื่น

(Crane Operator, Signal Man, Rigger and Crane Supervisor for Overhead Crane, Gantry Crane and Other Fixed Types of Cranes)

รหัสหลักสูตร 0920223140302

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสรรชัย ชอบพิมาย ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก	
วันที่อนุมัติ ..... - 9 พ.ย. 2565	จำนวน ...8... แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...1... / ...2565...

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการใช้ปั้นจั่น สำหรับปั้นจั่นเหนือศีรษะ ปั้นจั่นขาสูง และปั้นจั่นอยู่กับที่ชนิดอื่น
(Crane Operator, Signal Man, Rigger and Crane Supervisor for Overhead Crane, Gantry Crane and Other Fixed Types of Cranes)
รหัสหลักสูตร 0920223140302
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีทัศนคติที่ดีในการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับผู้บังคับปั่นจั่น โดยสามารถ

1.1 มีความรู้เกี่ยวกับข้อกฎหมาย ระเบียบ มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในการปฏิบัติหน้าที่ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ยึดเกาะวัสดุผู้ควบคุมการใช้ปั้นจั่นสำหรับปั้นจั่นเหนือศีรษะ ปั้นจั่นขาสูง และปั้นจั่นอยู่กับที่ชนิดอื่น

1.2 มีความรู้เกี่ยวกับโครงสร้าง ส่วนประกอบ ของปั้นจั่นชนิดต่าง ๆ และ อุปกรณ์ช่วยยก

1.3 มีทักษะเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการใช้ปั้นจั่น สำหรับปั้นจั่นเหนือศีรษะ ปั้นจั่นขาสูง และปั้นจั่นอยู่กับที่ชนิดอื่น

1.4 ปฏิบัติงานเกี่ยวกับปั้นจั่นในการเคลื่อนย้ายวัสดุได้อย่างถูกต้อง และปลอดภัย

1.5 ตรวจสอบ บำรุงรักษาและแก้ไขปัญหาปั้นจั่นเบื้องต้นได้อย่างถูกวิธี

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยวิทยากรจากหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีพื้นฐานความรู้หรือประสบการณ์ด้านงานเครื่องกล งานยกเคลื่อนย้ายวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ

3.2 หรือเป็นผู้ที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องกับ ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการใช้ปั้นจั่นเหนือศีรษะ ปั้นจั่นขาสูง และปั้นจั่นอยู่กับที่ชนิดอื่น หรือ

3.3 มีอายุ ตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป

3.4 เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรงไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการใช้ปั้นจั่น สำหรับปั้นจั่นเหนือศีรษะ ปั้นจั่นขาสูง และปั้นจั่นอยู่กับที่ชนิดอื่น

ชื่อย่อ : วพร. ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการใช้ปั้นจั่น สำหรับปั้นจั่นเหนือศีรษะ ปั้นจั่นขาสูง และปั้นจั่นอยู่กับที่ชนิดอื่น

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0921430601	ความปลอดภัยในการทำงานเกี่ยวกับปั้นจั่น	1	0
0921430602	กฎหมายที่เกี่ยวข้องเรื่องปั้นจั่น	1	0
0921430603	มาตรฐานและสัญลักษณ์ความปลอดภัย	1	0
0921430604	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับปั้นจั่นและชนิดของปั้นจั่น	1	0
0921430605	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเชือก ลวดสลิง โซ่และอุปกรณ์ช่วยยก	1	0
0921430606	หน้าที่ความรับผิดชอบของผู้ทำงานเกี่ยวกับปั้นจั่น	1	0
0921430607	ระบบไฟฟ้าเบื้องต้นและอันตรายจากไฟฟ้า	1	0
0921430608	ระบบสัญญาณเตือน และ Limit Switch	1	0
0921430609	การใช้สัญญาณมือ	1	3
09214306010	วิธีผูกมัดและการยกเคลื่อนย้าย	1	3
09214306011	การประเมินน้ำหนักสิ่งของ	2	3
09214306012	สาเหตุ ปัญหาและการแก้ไขข้อขัดข้องของปั้นจั่น	1	2
09214306013	ปฏิบัติการยกเคลื่อนย้ายวัสดุ	0	3
0921439901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		**14**	**16**
		30	

6. เนื้อหาวิชา

0921430601 ความปลอดภัยในการทำงานเกี่ยวกับปั้นจั่น (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมเสี่ยงที่จะเกิดอุบัติเหตุในการทำงานกับปั้นจั่นเหนือศีรษะ ปั้นจั่นขาสูง และปั้นจั่นอยู่กับที่ชนิดอื่นได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎความปลอดภัยในโรงงาน ลักษณะการเกิดอุบัติเหตุที่เกิดในการทำงานกับปั้นจั่น เหนือศีรษะ ปั้นจั่นขาสูง และปั้นจั่นอยู่กับที่ชนิดอื่น พฤติกรรมภาวะเสี่ยงการเกิดอุบัติเหตุในการทำงานกับปั้นจั่น กรณีศึกษาการเกิดอุบัติเหตุของปั้นจั่น สาเหตุและแนวทางการป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ

0921430602 กฎหมายที่เกี่ยวข้องเรื่องปั้นจั่น (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานต่าง ๆ ที่กำหนดในกฎกระทรวงและประกาศกรมที่เกี่ยวข้องกับปั้นจั่นได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎกระทรวงของกระทรวงแรงงาน เรื่อง กำหนดมาตรฐานในการบริหารและการจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักร ปั้นจั่นและหม้อน้ำ พ.ศ. 2552 ประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการทดสอบส่วนประกอบและอุปกรณ์ของปั้นจั่น พ.ศ. 2554 และกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับปั้นจั่น

0921430603 มาตรฐานและสัญลักษณ์ความปลอดภัย (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความหมายของป้ายมาตรฐานสัญลักษณ์ความปลอดภัยในการทำงานได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสีและเครื่องหมายเพื่อความปลอดภัย รูปทรงและขนาดเครื่องหมายความปลอดภัย การเลือกและการใช้เครื่องหมายความปลอดภัย

0921430604 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับปั้นจั่นและชนิดของปั้นจั่น (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักการทำงานของปั้นจั่นได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการทำงานของรอกปั้นจั่น โครงสร้างและการทำงานของปั้นจั่นชนิดต่าง ๆ การแบ่งประเภทของปั้นจั่น รายละเอียดส่วนประกอบของปั้นจั่นเหนือศีรษะ ปั้นจั่นขาสูง และปั้นจั่นอยู่กับที่ชนิดอื่น ๆ

0921430605 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเชือก ลวดสลิง โซ่และอุปกรณ์ช่วยยก (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักการใช้เชือก ลวดสลิง โซ่และอุปกรณ์ช่วยยกได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการ การใช้เชือก ลวดสลิง และอุปกรณ์ช่วยยกตามมาตรฐานกฎหมายกำหนด การตรวจสภาพและการบำรุงรักษา เชือก ลวดสลิง และอุปกรณ์ช่วยยกชนิดต่าง ๆ เช่น สลิงใยสังเคราะห์ โซ่ยก ห่วงสลัก ตะขอยก คานช่วยยก ตัวดึงเร่งเกลียว เป็นต้น

0921430606 หน้าที่ความรับผิดชอบของผู้ทำงานเกี่ยวกับปั้นจั่น (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหน้าที่ของผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการใช้ปั้นจั่นได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับปั้นจั่น ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการใช้ปั้นจั่น และแผนปฏิบัติกรณีฉุกเฉิน

0921430607 ระบบไฟฟ้าเบื้องต้นและอันตรายจากไฟฟ้า (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอันตรายเกิดจากไฟฟ้าในโรงงานได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการเกิดไฟฟ้า ระบบไฟฟ้าโรงงานอุตสาหกรรม ระบบไฟฟ้าของปั้นจั่น ความปลอดภัยในการใช้ไฟฟ้า การช่วยเหลือและปฐมพยาบาลคนถูกไฟฟ้าดูด

0921430608 ระบบสัญญาณเตือน และ Limit Switch (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำงานของระบบสัญญาณเตือน และระบบสวิตช์ตัดการทำงานอัตโนมัติได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของระบบสัญญาณเตือนของปั้นจั่น รูปแบบและการทำงานระบบเสียง รูปแบบและการทำงานระบบแสง รูปแบบและการทำงานระบบสวิตช์ตัดการทำงานอัตโนมัติของปั้นจั่น

0921430609 การใช้สัญญาณมือ (1 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้สัญญาณมือตามกฎหมายกำหนดได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของการใช้สัญญาณมือ กฎหมายตามประกาศของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง กำหนดรูปภาพการใช้สัญญาณมือในการสื่อสารระหว่างผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับปั้นจั่น ความหมายและชนิดการให้สัญญาณสำหรับปั้นจั่นชนิดอยู่กับที่

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการให้สัญญาณมือแก่ผู้บังคับปั้นจั่นเพื่อบังคับปั้นจั่นให้เคลื่อนที่ตามความต้องการของผู้ให้สัญญาณ

09214306010 วิธีผูกมัดและการยกเคลื่อนย้าย (1 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับวิธีการผูก การมัด การยกเคลื่อนย้ายวัสดุได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีผูกมัดและการยกเคลื่อนย้าย ประสิทธิภาพการยกทำมุม จุดศูนย์ถ่วงของวัสดุ วิธีการผูกมัดวัสดุ วิธีผูกเชือกพยุงการคล้องยกแนวดิ่ง การยกทำมุมด้วย 2 ขายก การยกทำมุมด้วย 3 ขายก และการยกทำมุมด้วย 4 ขายก

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการมัดวัสดุด้วยอุปกรณ์ช่วยยก การยกเคลื่อนย้ายวัสดุ การแก้ปัญหาการแกว่งของวัสดุขณะยก การปรับศูนย์ถ่วงให้ตรงตะขอยก และการเก็บรักษาอุปกรณ์ช่วยยก

09214306011 การประเมินน้ำหนักสิ่งของ (2 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประเมินน้ำหนักสิ่งของวัสดุที่จะยกได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการประเมินน้ำหนักสิ่งของ การคำนวณหาน้ำหนักสิ่งของ การคำนวณหาแรงดึงขณะยก ค่าพิกัดการยกอย่างปลอดภัยของอุปกรณ์ช่วยยก และการวางแผนการยก

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประเมินน้ำหนักสิ่งของที่ยก หาแรงดึงขณะยก และทำแผนการยก

09214306012 สาเหตุ ปัญหาและการแก้ไขข้อขัดข้องของปั้นจั่น (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับสาเหตุ ปัญหาและการแก้ไขข้อขัดข้องเบื้องต้นของปั้นจั่นได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการตรวจปั้นจั่นก่อนการใช้งาน การบำรุงรักษาปั้นจั่น สาเหตุ ปัญหาและการแก้ไขข้อขัดข้องเบื้องต้นของปั้นจั่น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการตรวจปั้นจั่นก่อนการใช้งาน บำรุงรักษาปั้นจั่น

09214306013 ปฏิบัติการยกเคลื่อนย้ายวัสดุ (0 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการปฏิบัติการยกเคลื่อนย้ายวัสดุจริงได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวางแผนการยกเคลื่อนย้ายวัสดุจริงในโรงงาน

0921439901 การวัดและประเมินผล (1 : 2)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายสุวิชาญ นาคสวาสดิ์	ผู้จัดการและวิศวกรเครื่องกล บริษัท บีอีอีบอย เลอร์เอ็นเนอจีแอนด์เอ็นไวเรินเมนท์ เซอร์วิส จำกัด
2. นายชาญณรงค์ รัตนวารินทร์	ผู้จัดการและวิศวกรเครื่องกล บริษัทสยามเอ็มซี เอ็นจิเนียริ่ง จำกัด
3. นายประสาน มะโนรี	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 12 สงขลา
4. นายมาโนชย์ เพชรนุ้ย	ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช 3 สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 12 สงขลา
5. นายยศถา แก้วเพ็ชร	ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช 3 สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 12 สงขลา
6. นายธนกฤต พิมลไทย	ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช 3 สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 12 สงขลา

คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร

1. นายนที ราชฉวาง	ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายจักรพันธ์ จ๊อดดวงจันทร์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. นายวีระพงษ์ วงษ์ชาดี	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นายไพโรจน์ พาสพิษณุ	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นางสาวดาราทัด ลิมปัชโยพาส	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

6. นายบุญสม กลิ่นหอม ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 2 สุพรรณบุรี

7. นางสาวเกษมณี ไชยสงคราม นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายจักรพันธ์ จ๊อดดวงจันทร์)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

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

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสรรชัย ชอบพิมาย)
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร ช่างเดินสายไฟฟ้าในอาคาร
(Building Electrician)
รหัสหลักสูตร 0920224150204

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก	
วันที่อนุมัติ.....24/ มิย./2567	จำนวน.....6.....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ 1/2567

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร ช่างเดินสายไฟฟ้าในอาคาร
(Building Electrician)
รหัสหลักสูตร 0920224150204
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในการประกอบอาชีพช่างเดินสายไฟฟ้าในอาคาร โดยสามารถ

1.1 อธิบายเกี่ยวกับความปลอดภัย ข้อกำหนดและกฎเกณฑ์สำหรับช่างเดินสายไฟฟ้าตามมาตรฐาน

1.2 ปฏิบัติการเดินสายไฟฟ้าในอาคารทั้งวงจรแสงสว่าง และวงจรกำลังได้อย่างถูกต้องตามแบบที่กำหนดได้

1.3 ตรวจสอบและแก้ไขวงจรไฟฟ้าภายในอาคารที่เกิดความเสียหายชำรุดได้

1.4 นำความรู้และทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

3.1 มีอายุ 18 ปีขึ้นไป

3.2 สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นขึ้นไป หรือ

3.3 มีความรู้พื้นฐานด้านไฟฟ้า หรืออิเล็กทรอนิกส์ หรือ

3.4 เป็นผู้ที่ปฏิบัติงานในสาขาช่างไฟฟ้า หรือในสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

3.5 มีสภาพร่างกายไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร ช่างเดินสายไฟฟ้าในอาคาร

ชื่อย่อ : วพร. ช่างเดินสายไฟฟ้าในอาคร

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกและได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0921510201	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0921520301	ทฤษฎีไฟฟ้า	2	0
0921530501	สายไฟฟ้าและวงจรไฟฟ้า	2	1
0921530502	กฎการเดินสายไฟฟ้า	2	0
0921530503	ระบบการเดินสายไฟฟ้าในอาคาร	1	3
0921530504	อุปกรณ์ตัดตอนวงจรไฟฟ้า	1	5
0921530505	ปฏิบัติการเดินสายไฟฟ้าในอาคาร	1	10
0921539901	การวัดและประเมินผล	1	0
รวม		**11**	**19**
		30	

6. เนื้อหาวิชา

0921510201 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับไฟฟ้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย และข้อบังคับในการปฏิบัติงาน สาเหตุ และความสูญเสียของอุบัติภัยและการป้องกันจากการปฏิบัติงานทั่วไป หลักความปลอดภัยในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับไฟฟ้าในอาคาร การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตราย กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัย ตลอดจนการปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้

0921520301 ทฤษฎีไฟฟ้า (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับทฤษฎีไฟฟ้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้สัญลักษณ์ หน่วยไฟฟ้าที่ใช้กับค่าต่าง ๆ ความสัมพันธ์ระหว่างแรงดันคร่อมกับกระแสที่ไหลในตัวต้านทาน คำนวณไฟเกี่ยวกับกฎของโอห์ม กำลังไฟฟ้า วงจรอนุกรม วงจรขนาน วงจรผสม กระแสไฟฟ้าสลับ ชนิดของคลื่นไฟฟ้าสลับ คุณสมบัติของตัวนำ ฉนวนไฟฟ้า การเลือกตัวนำไฟฟ้าเพื่อใช้งานหน่วยวัดทางไฟฟ้าและเครื่องมือวัดมัลติมิเตอร์

0921530501 สายไฟฟ้าและวงจรไฟฟ้า (2 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสายไฟฟ้าและวงจรไฟฟ้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะ คุณสมบัติ ชนิดสามไฟฟ้าแต่ละประเภท ตารางเทียบขนาดสายไฟฟ้าแบบต่าง ๆ เพื่อนำไปใช้งานให้เหมาะสมกับงานตามมาตรฐานการติดตั้งของการใช้ไฟฟ้า และกฎข้อบังคับการเดินสายไฟฟ้าและระบบวงจรต่าง ๆ ทางไฟฟ้า เพื่อเป็นพื้นฐานในการเขียนแบบงานติดตั้ง

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเดินสายไฟฟ้าและระบบวงจรต่าง ๆ ทางไฟฟ้า เพื่อเป็นพื้นฐานในการเขียนแบบงานติดตั้ง

0921530502 กฎการเดินสายไฟฟ้า (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎการเดินสายไฟฟ้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎข้อบังคับว่าด้วยวิธีการเดินสาย วิธีการติดตั้ง การกำหนด ขนาดอุปกรณ์ประกอบ และตรวจสอบก่อนใช้งาน ตามมาตรฐานทางไฟฟ้าที่ใช้ในประเทศไทย เช่น การไฟฟ้านครหลวง การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค การไฟฟ้าฝ่ายผลิต มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)

0921530503 ระบบการเดินสายไฟฟ้าในอาคาร (1 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบการเดินสายไฟฟ้าในอาคาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการเดินสายประเภทลอยและฝัง บนผนังไม้ ผนังปูน ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเดินสายประเภทลอยและฝัง บนผนังไม้ ผนังปูน

0921530504 อุปกรณ์ตัดตอนวงจรไฟฟ้า (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับอุปกรณ์ตัดตอนวงจรไฟฟ้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติ อุปกรณ์ป้องกันวงจรไฟฟ้า เช่น ชนิดฟิวส์ สวิตช์นิรภัย ชนิดของเซอร์กิตเบรกเกอร์ อุปกรณ์ป้องกันการลัดวงจร วงจรลงดิน รวมทั้งกำหนดขนาด วิธีการเลือกประเภทการติดตั้งตามความเหมาะสมของการใช้งาน

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันวงจรไฟฟ้า เช่น ฟิวส์ สวิตช์นิรภัย เซอร์กิตเบรกเกอร์ อุปกรณ์ป้องกันการลัดวงจร วงจรลงดิน รวมทั้งกำหนดขนาด การเลือกประเภทการติดตั้งตามความเหมาะสมของการใช้งาน

0921530505 ปฏิบัติการเดินสายไฟฟ้าในอาคาร (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการเดินสายไฟฟ้าในอาคารได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ

1) วิธีการเดินสายด้วยเข็มขัดบนผนังไม้-ผนังปูน และจุดรอยต่อไฟฟ้าที่พักสาย จุดรอยต่อสายสวิตช์เต้ารับปลั๊กไฟ

2) วิธีการติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้า

3) วิธีการติดตั้งเมนสวิตช์และสวิทช์ควบคุมวงจรย่อยกำหนดขนาด ชนิดฟิวส์ และตรวจสอบแก้ไขวงจรไฟฟ้า

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ

1) การเดินสายด้วยเข็มขัดบนผนังไม้-ผนังปูน และจุดรอยต่อไฟฟ้าที่พักสาย จุดรอยต่อสายสวิตช์เต้ารับปลั๊กไฟ

2) การติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้า

3) การติดตั้งเมนสวิตช์และสวิทช์ควบคุมวงจรย่อยกำหนดขนาด ชนิดฟิวส์ และตรวจสอบแก้ไขวงจรไฟฟ้า

0921539901 การวัดและประเมินผล (1 : 0)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและประเมินผลภาคปฏิบัติระหว่างฝึกอบรม

คณะจัดทำหลักสูตร

1. นายสมัย อยู่นาค ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3
   สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 40 มุกดาหาร

คณะปรับปรุงหลักสูตร

1. นายนที	ราชฉวาง	ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายกฤษดา	ปาโส	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. นางสาวณัฐติยาภรณ์	เวียงทอง	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นายดุสิต	คชรินทร์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นางสาวดาราทัด	ลิมปัชโยพาส	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
6. นางสาวสุภาภัคร์	สุวรรณบาตร์	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายกฤษดา ปาโส)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

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

ลงนาม .....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด)
ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การจัดดอกไม้
(Flower Arrangement)
รหัสหลักสูตร 7320015033302
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 16 นครปฐม กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะ ตลอดจนมีทัศคติที่ดีในการประกอบอาชีพการจัดดอกไม้ โดยสามารถ

1.1 อธิบายหลักการจัดดอกไม้ในเบื้องต้นได้

1.2 เลือกภาชนะและอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ได้อย่างถูกต้อง

1.3 ปฏิบัติงานจัดดอกไม้แบบรูปทรงต่าง ๆ และการจัดตกแต่งสถานที่เพื่อให้ประกอบเป็นอาชีพได้

1.4 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 วุฒิการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 6 เป็นต้นไป หรือ

3.3 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์หรือมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดดอกไม้

3.4 มีสภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้าฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การจัดดอกไม้

ชื่อย่อ : วพร. การจัดดอกไม้

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การจัดดอกไม้
(Flower Arrangement)
รหัสหลักสูตร 7320015033302

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 16 นครปฐม
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวศิริธร เลาหะวิไลย ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 16 นครปฐม	
วันที่อนุมัติ...21../..มิย../.2567..	จำนวน.....4.....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...../.....

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7320313501	ความรู้เบื้องต้นในการจัดดอกไม้	2	0
7320313502	หลักการเลือกภาชนะ อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้และตกแต่งสถานที่	1	1
7320313503	องค์ประกอบศิลป์กับการจัดดอกไม้	2	2
7320313504	การจัดดอกไม้แบบรูปทรงต่าง ๆ และการจัดตกแต่งสถานที่	1	20
7320319901	การวัดผลและประเมินผล	-	1
รวม		**6**	**24**
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

7320313501 ความรู้เบื้องต้นในการจัดดอกไม้ **(2 : 0)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้ในเบื้องต้นได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดดอกไม้ ได้แก่ การนำดอกไม้ทั้งดอกไม้สด ดอกไม้แห้งและดอกไม้ประดิษฐ์มาจัดเป็นรูปทรงต่าง ๆ โดยอาศัยหลักทางศิลปะเป็นองค์ประกอบในการจัด เพื่อทำให้การจัดดอกไม้มีรูปทรงการจัดมากมายหลายแบบหลายสไตล์ การจัดดอกไม้ที่มีความสวยงามได้นั้น ต้องขึ้นอยู่กับความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ทักษะ และประสบการณ์ของผู้จัดเป็นสำคัญ การนำดอกไม้ ใบไม้ และวัสดุประกอบอื่น ๆ มาจัดเป็นรูปทรงต่าง ๆ อย่างสวยงาม รวมทั้งการดูแลใบไม้และดอกไม้ให้คงทนและสวยงาม

7320313502 หลักการเลือกภาชนะ อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้และตกแต่งสถานที่ **(1 : 1)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักการเลือกภาชนะอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้และการออกแบบตกแต่งสถานที่

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการเลือกภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการจัดดอกไม้ให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ในการจัดตกแต่ง ลักษณะงานและการจัดวาง รวมถึงดอกไม้ที่เหมาะสมกับลักษณะงานและสถานที่ เช่น โต๊ะอาหาร ห้องจัดเลี้ยง ห้องประชุมสัมมนา ฯลฯ

ฝึกปฏิบัติการเลือกภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ให้เหมาะสม

7320313503 องค์ประกอบศิลป์กับการจัดดอกไม้ **(2 : 2)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลป์กับการจัดดอกไม้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดองค์ประกอบศิลป์กับการจัดดอกไม้ เพื่อให้เกิดการจัดวางอย่างลงตัว เช่น เส้น รูปร่างและรูปทรง ขนาด สัดส่วน ความสมดุล ช่องไฟ จุดสนใจ สี เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดองค์ประกอบศิลป์กับการจัดดอกไม้ เพื่อให้เกิดการจัดวางอย่างลงตัว เช่น เส้น รูปร่างและรูปทรง ขนาด สัดส่วน ความสมดุล ช่องไฟ จุดสนใจ สี เป็นต้น

7320313504 การจัดดอกไม้แบบรูปทรงต่างๆ และการจัดตกแต่งสถานที่ (1 : 20)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการจัดดอกไม้แบบรูปทรงต่าง ๆ และการจัดตกแต่งสถานที่ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับรูปทรงและรูปแบบต่าง ๆ ในการจัดดอกไม้ เช่น การจัดดอกไม้รูปทรงสามเหลี่ยมหน้าจั่ว สามเหลี่ยมด้านเท่า สามเหลี่ยมด้านไม่เท่า รูปทรงกลม รูปทรงแนวนอน รูปทรงพัด รูปทรงตัวเอส (S) รูปทรงพระจันทร์เสี้ยว และแบบช่อต่าง ๆ รวมทั้งวิธีการจัดดอกไม้เพื่อประดับสถานที่ในรูปแบบต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดดอกไม้ในรูปทรงต่าง ๆ เช่น การจัดดอกไม้รูปทรงสามเหลี่ยมหน้าจั่ว สามเหลี่ยมด้านเท่า สามเหลี่ยมด้านไม่เท่า รูปทรงกลม รูปทรงแนวนอน รูปทรงพัด รูปทรงตัวเอส (S) รูปทรงพระจันทร์เสี้ยว และแบบช่อต่างๆ รวมทั้งการจัดดอกไม้เพื่อประดับสถานที่ในรูปแบบต่าง ๆ

7320319901 การวัดและประเมินผล (0 : 1)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎี

คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายอภิวิชญ์ นิลสาริกา นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 16 นครปฐม
2. นายณรงค์ฤทธิ์ ขัติยะ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 16 นครปฐม

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายศิวกร คุสิตา)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายกิตติพัชร บัวจำนงค์)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวศิริธร เลาหะวิไลย)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 16 นครปฐม
๒๑ มี.ค. ๖๐



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การผูกผ้าในงานพิธี
(Binding the Cloth at the Ceremony)
รหัสหลักสูตร 8520015032901

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๔๔ ระนอง
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายประพาดร แสงหอย ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 44 ระนอง	
วันที่อนุมัติ...18../ก.พ./2568	จำนวน....4....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่...../.....

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การผูกผ้าในงานพิธี
(Binding the cloth at the ceremony)
รหัสหลักสูตร 8520015032901
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 44 ระนอง กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพการผูกผ้าในงานพิธี โดยสามารถ

1.1 มีความรู้เกี่ยวกับการผูกผ้าในงานพิธีอย่างถูกต้องได้

1.2 ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการผูกผ้าในงานพิธีได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

1.3 ปฏิบัติการออกแบบการผูกผ้าได้หลากหลายรูปแบบ

1.4 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป และสัญชาติไทย

3.2 มีความรู้เกี่ยวกับการผูกผ้าในเบื้องต้น หรือมีประสบการณ์เกี่ยวกับการผูกผ้า

3.3 สภาพร่างกายไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การผูกผ้าในงานพิธี

ชื่อย่อ : วพร. การผูกผ้าในงานพิธี

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จึงจะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5.หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงการฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
8520313101	ความปลอดภัยในการทำงาน	2	0
8520313102	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ของการผูกผ้า	2	0
8520313103	การออกแบบการผูกผ้าในรูปแบบต่าง ๆ	2	4
8520313104	เทคนิคการผูกผ้า การจับจีบและการจับดอก	2	6
8520313105	วิธีการผูกผ้าในรูปแบบต่าง ๆ ของอาคาร เวที โต๊ะ ฯ	2	10
8520313106	การวัดและประเมินผล	0	0
รวม		10	20
		30	

6.เนื้อหาวิชา

8520313101 ความปลอดภัยในการทำงาน (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย การป้องกันภัยอันตรายที่สามารถเกิดขึ้นได้จากความประมาทขณะปฏิบัติงาน การป้องกันอุบัติเหตุขณะทำงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

8520313102 การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ของการผูกผ้า (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ของการผูกผ้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการใช้เครื่องมือ การดูแลรักษาอุปกรณ์ และความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการผูกผ้า

8520313103 การออกแบบการผูกผ้าในรูปแบบต่าง ๆ (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการออกแบบการผูกผ้าในพิธีในรูปแบบต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการออกแบบลายและรูปแบบการผูกผ้าในพิธีต่าง ๆ ได้อย่างหลากหลาย เช่น ลายจีบตาม ลายจีบกระทบ ลายพัดครึ่ง ลายผีเสื้อ เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการออกแบบลายและรูปแบบการผูกผ้าในพิธีต่าง ๆ เช่น ลายจีบตาม ลายจีบกระทบ ลายพัดครึ่ง ลายผีเสื้อ เป็นต้น

8520313104 เทคนิคการผูกผ้า จับจีบ และการจับดอก (2 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการผูกผ้า การจับจีบ และการจับดอกได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการเลือกผ้าให้เหมาะสมกับงาน และเทคนิคการผูกผ้าการจับจีบ และการจับดอกได้อย่างสวยงาม

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกผ้าให้เหมาะสมกับงาน และการผูกผ้าการจับจีบ และการจับดอก

8520313105 วิธีการผูกผ้าในรูปแบบต่าง ๆ ของอาคาร เวที หรือโต๊ะ (2 : 10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการผูกผ้าในงานพิธีการต่าง ๆ ตามอาคาร เวที หรือโต๊ะได้อย่างถูกต้องและสวยงาม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการผูกผ้าในงานพิธีการต่าง ๆ และการผูกผ้าตามขั้นตอนและรูปแบบตามสถานที่ เวที หรือโต๊ะที่ต้องการได้อย่างสวยงามและปราณีต

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผูกผ้าในงานพิธีการต่าง ๆ ตามขั้นตอนและรูปแบบตามสถานที่ เวที หรือโต๊ะที่ต้องการ

8520313106 การวัดและประเมินผล (0 : 0)

ประเมินความรู้และทักษะของผู้รับการฝึกโดยการทดสอบภาคทฤษฎีและประเมินภาคปฏิบัติระหว่างฝึกอบรม

คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางวัลลภา สิทธิยากรณ์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
2. นายธวัชชัย ศรีรัตนกุล นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
3. นายสุเมธี ไพรพฤกษ์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
3. นายเสน่ห์ สมใจมั่น ครูฝึกฝีมือแรงงานเทคนิค

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายธวัชชัย ศรีรัตนกุล)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางวัลลภา สิทธิยากรณ์)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายประพาดร แสงหอย)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๔๔ ระนอง

๑๘ ก.พ. ๒๕๖๘

...../...../.....

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

สาขาอาชีพช่างอุตสาหการ

กลุ่มอาชีพช่างเชื่อม

สาขาการเชื่อมอาร์กโลหะด้วยมือ ระดับ๑

(MANUAL METAL ARC WELDING LEVEL๑)

รหัสหลักสูตร ๒๑๒๐๐๑๒๐๗๐๒๐๑

ศูนย์ฝึกอบรมเทคโนโลยีงานเชื่อม

สถาบันพัฒนาบุคลากรสาขาเทคโนโลยีอัตโนมัติและหุ่นยนต์ภาคตะวันออก (ระยอง)

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๗ ระยอง

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาการเชื่อมอาร์กโลหะด้วยมือ ระดับ ๑
(MANUAL METAL ARC WELDING LEVEL๑)
รหัสหลักสูตร ๒๑๒๐๐๑๒๐๗๐๒๐๑
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๗ ระยอง

---

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถเตรียมวัสดุและเครื่องมือในงานเชื่อมอาร์กโลหะด้วยมือ รวมทั้งสามารถปรับตั้งกระแสไฟเชื่อมได้ถูกต้องกับลักษณะงานเชื่อมไฟฟ้า

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถเชื่อมชิ้นงานในท่าราบ ท่าขนานนอน ท่าตั้ง และท่าเหนือศีรษะได้อย่างถูกต้องปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ

๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถเชื่อมชิ้นงานที่มีความหนาไม่เกิน ๖ มม. ในท่าราบได้ทุกลักษณะการต่อชิ้นงาน

๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถเชื่อมชิ้นงานที่มีความหนาไม่เกิน ๖ มม. โดยการต่อตัวทีในท่าระดับและท่าตั้ง

๒. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก ๓๐ ชั่วโมง ผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

๓.๑ เป็นผู้มีประกอบอาชีพด้านช่างเชื่อม และงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

๓.๒ มีพื้นความรู้หรือประสบการณ์เกี่ยวกับงานเชื่อมอาร์กโลหะด้วยมือ

๓.๓ เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการเชื่อมอาร์กโลหะด้วยมือ ระดับ ๑

ชื่อย่อ วพร. สาขาการเชื่อมอาร์กโลหะด้วยมือ ระดับ ๑

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตร และผ่านการทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๗ ระยอง จะได้รับวุฒิบัตร

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๑๒๐๗๓๐๓๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	-
๒๑๒๐๗๓๐๓๐๒	หลักการทำงานของเครื่องเชื่อมอาร์กโลหะด้วยมือ	๒	-
๒๑๒๐๗๓๐๓๐๓	ลวดเชื่อม ท่าเชื่อม และรอยต่อแนวเชื่อม	๒	-
๒๑๒๐๗๓๐๓๐๔	การเชื่อมต่อชนท่าราบ	-	๔
๒๑๒๐๗๓๐๓๐๕	การเชื่อมต่อตัวทีท่าราบ	-	๖
๒๑๒๐๗๓๐๓๐๖	การเชื่อมต่อตัวทีท่าระดับ	-	๖
๒๑๒๐๗๓๐๓๐๗	การเชื่อมต่อตัวทีท่าตั้งเชื่อมขึ้น	-	๖
๒๑๒๐๗๓๙๙๐๑	การวัดและประเมินผล	๑	๒
		๖	๒๔
	รวม	๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๒๑๒๐๗๓๐๓๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกหลักความปลอดภัยในการทำงานได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ปฐมนิเทศและแนะนำหลักสูตรการฝึก ศึกษาวิธีการปฏิบัติงานและการใช้เครื่องมือที่ถูกต้องกับลักษณะของงาน การเตรียมความพร้อมของตนเอง เช่น เครื่องแต่งกายชุดอุปกรณ์ป้องกันภัยในการทำงาน ประเภทของอุบัติเหตุ สาเหตุ การแก้ไขและวิธีการป้องกัน ข้อควรระวังในการปฏิบัติงานเชื่อม อันตรายจากไฟ แสง รังสี และสะเก็ดประกายไฟที่เกิดจากการเชื่อม และหลักการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๒๑๒๐๗๓๐๓๐๒ หลักการทำงานของเครื่องเชื่อมอาร์กโลหะด้วยมือ (๒ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายหลักการทำงานของเครื่องเชื่อมไฟฟ้าแบบต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาชนิด ประเภท และการทำงานของเครื่องเชื่อมไฟฟ้าทั้งแบบ AC,DCEP และ DCEN การปรับตั้งกระแสไฟ การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์

๒๑๒๐๗๓๐๓๐๓ ลวดเชื่อม ท่าเชื่อม และรอยต่อแนวเชื่อม (๒ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกบอกชนิดของลวดเชื่อม ท่าเชื่อม และรอยต่อแนวเชื่อมได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคุณสมบัติของลวดเชื่อมและสารพอกหุ้ม ขนาดของลวดเชื่อมวิธีการเชื่อมท่าราบ ท่าระดับ ท่าตั้ง วิธีการต่อแนวเชื่อม

๒๑๒๐๗๓๐๓๐๔ การเชื่อมต่อชนท่าราบ (๐ : ๔)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกปฏิบัติการเตรียมงานและการเชื่อมต่อชนท่าราบได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการเตรียมงาน การเว้นช่องว่าง การเชื่อมยึดชิ้นงาน การเชื่อมต่อชิ้นงาน หนาไม่เกิน ๖ มม. ในลักษณะชิ้นงานวางชิด และวางห่างในท่าราบ โดยการเดินแนวเชื่อมแนว การทำความสะอาดแนวเชื่อม การตรวจสอบและแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับขนาดและแนวเชื่อม การทำความสะอาดแนวเชื่อม

๒๑๒๐๗๓๐๓๐๕ การเชื่อมต่อตัวทีท่าราบ (๐ : ๖)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกปฏิบัติการเตรียมงานและการเชื่อมต่อตัวทีท่าราบได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการเตรียมงาน การเชื่อมยึดชิ้นงาน การเชื่อมต่อชิ้นงาน หนาไม่เกิน ๖ มม. ในลักษณะชิ้นงานวางตั้งฉากต่อกับแผ่นงานในท่าราบ โดยการเดินแนวเชื่อมแนวเดียว การควบคุมการกัดแหว่งที่ขอบชิ้นงานการทำความสะอาดแนวเชื่อม การตรวจสอบและแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับขนาดและแนวเชื่อม

๒๑๒๐๗๓๐๓๐๖ การเชื่อมต่อตัวทีท่าระดับ (๐ : ๖)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกปฏิบัติการเตรียมงานและการเชื่อมต่อตัวทีท่าระดับได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการเตรียมงาน การเชื่อมยึดชิ้นงาน การเชื่อมต่อชิ้นงาน หนาไม่เกิน ๖ มม. ในลักษณะชิ้นงานวางตั้งฉากต่อกับแผ่นงานในท่าระดับ โดยการเดินแนวเชื่อมแนวเดียว การควบคุมการกัดแหว่งที่ขอบชิ้นงานการทำความสะอาดแนวเชื่อม การตรวจสอบและแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับขนาดและแนวเชื่อม

๒๑๒๐๗๓๐๓๐๗ การเชื่อมต่อตัวทีท่าตั้งเชื่อมขึ้น (๐ : ๖)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกปฏิบัติการเตรียมงานและการเชื่อมต่อตัวทีท่าตั้งเชื่อมขึ้นได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการเตรียมงาน การเชื่อมยึดชิ้นงาน การเชื่อมต่อชิ้นงาน หนาไม่เกิน ๖ มม. ในลักษณะชิ้นงานวางตั้งฉากต่อกับแผ่นงานในท่าตั้งเชื่อมขึ้น โดยการเดินแนวเชื่อมแนวเดียว การควบคุมการกัดแหว่งที่ขอบชิ้นงานการทำความสะอาดแนวเชื่อม การตรวจสอบและแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับขนาดและแนวเชื่อม

๒๑๒๐๗๓๙๙๐๑ การวัดและประเมินผล (๑ : ๒)

เป็นการทดสอบความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการฝึก

.....

ผู้วิเคราะห์หลักสูตร:

๑. นายยุทธชัย ทองอินทร์

๒. นายบุญนาย กงล้อม

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายบุญนาย กงล้อม)

ครูฝึกฝีมือแรงงานระดับ ช๓

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายยุทธชัย ทองอินทร์)

หัวหน้าสถาบันพัฒนาบุคลากรสาขาเทคโนโลยีอัตโนมัติและหุ่นยนต์ภาคตะวันออก (ระยอง)

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางดรุณี นิธิทวีกุล)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๗ ระยอง



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การตัดผมชายเบื้องต้น
(Barber Primary)
รหัสหลักสูตร 0920227420104

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสรรชัย ชอบพิมาย ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก	
วันที่อนุมัติ 10 พ.ย. 2565	จำนวน...5...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...../.....

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การตัดผมชายเบื้องต้น
(Barber Primary)
รหัสหลักสูตร 0920227420104
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีทัศนคติที่ดีในการประกอบอาชีพตัดผมชาย โดยสามารถ

1.1 อธิบายการใช้ วัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการตัดผมชายเบื้องต้นได้อย่างถูกวิธี

1.2 บอกวิธีการตกแต่งร้านตัดผมได้อย่างถูกวิธี

1.3 ตัดผมชายเบื้องต้นได้อย่างถูกวิธี

2. ระยะเวลาการฝึกอบรม

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 บุคคลทั่วไป

3.2 มีอายุ 15 ปีขึ้นไป

3.3 มีสภาพร่างกายพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. การจบฝึก

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การตัดผมชายเบื้องต้น

ชื่อย่อ : วพร. การตัดผมชายเบื้องต้น

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกัน ตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกและได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0924210201	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0924230301	การเลือกวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์	1	0
0924230302	ขั้นตอนวิธีการตัดผมชายเบื้องต้น	1	12
0924230303	การตัดทรงผมแบบต่าง ๆ	2	10
0924239801	การจัดตกแต่งร้านตัดผม	2	0
0924239901	การวัดและประเมินผล	1	0
รวม		8	22
		30	

6. เนื้อหาวิชา

0924210201 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความเข้าใจ เกี่ยวกับสาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุและการป้องกัน อุบัติเหตุ ตลอดจนการตระหนักถึงความปลอดภัยในการทำงานของตนเองและผู้อื่น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย และข้อบังคับในการปฏิบัติงาน สาเหตุของอุบัติเหตุ การป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงาน การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล การปฐมพยาบาล เบื้องต้น และกฎแห่งความปลอดภัย

0924230301 การเลือกวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ บำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ ใช้งานให้ถูกต้องเหมาะสมกับประเภทของงานที่ปฏิบัติ ตลอดจนรู้จักวิธีการเก็บรักษาเครื่องมือ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการใช้บำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ใช้งานให้ถูกต้องเหมาะสมกับประเภทของงานที่ปฏิบัติ ตลอดจนรู้จักวิธีการเก็บรักษาเครื่องมือ

0924230302 ขั้นตอนวิธีการตัดผมชายเบื้องต้น (1 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการตัดผมชายเบื้องต้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการตัดผมชายเบื้องต้น วิธีการยืนตัดผมอย่างถูกวิธี วิธีการจับปัตตาเลี่ยน วิธีการจับกรรไกรตัดผม-ซอยผม ให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการตัดผมชายเบื้องต้น การยืนตัดผมอย่างถูกวิธี การจับปัตตาเลี่ยน การจับกรรไกรตัดผม-ซอยผม ให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

0924230303 การตัดทรงผมแบบต่าง ๆ (2 : 10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการตัดทรงผมแบบต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการตัดทรงผมรูปแบบต่าง ๆ เช่น ทรงอเมริกัน ทรงรองหวี รองทรง ทรงจอนต่ำ-หนา และรูปแบบทรงต่าง ๆ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการตัดทรงผมรูปแบบต่าง ๆ เช่น ทรงอเมริกัน ทรงรองหวี รองทรง ทรงจอนต่ำ-หนา และรูปแบบทรงต่าง ๆ

0924239801 การจัดตกแต่งร้านตัดผม (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดตกแต่งร้านตัดผม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการตกแต่งร้านตัดผม กฎหมายและระเบียบต่าง ๆ ในการเปิดร้านตัดผมชาย

0924239901 การวัดและประเมินผล (1 : 0)

เป็นการวัดประเมินความรู้ของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎี

คณะผู้จัดทำและพิจารณาหลักสูตร

1. นางสมพร ศรีธูป	ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 14 ปทุมธานี
2. นายจักรวาล ทิพย์มาลัย	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 14 ปทุมธานี

คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร

1. นายจักรพันธ์ จ๊อดดวงจันทร์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายไพโรจน์ พาสพิษณุ	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายจักรพันธ์ จ๊อดดวงจันทร์)

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาหลักสูตร

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายนที ราชฉวาง)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสรรชัย ชอบพิมาย)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การก่อผนังอิฐมวลเบา ระดับหัวหน้างาน
(Aerated Brick Level Supervisor)
รหัสหลักสูตร 0920221530102

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสรรชัย ชอบพิมาย ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก	
วันที่อนุมัติ 10 พ.ย. 2565	จำนวน....6....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...../.....

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

สาขา การทำขนมไทยและเบเกอรี่

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช

รหัสหลักสูตร 8020017330404

1. วัตถุประสงค์:

1.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถใน การทำขนมไทยและเบเกอรี่ได้ถูกขั้นตอนการทำขนมได้อย่างถูกต้อง

1.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และรู้จักเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องมือให้ตรงกับการใช้งานและชนิดของขนมได้อย่างถูกต้อง

1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ในเรื่องศัพท์และชื่อขนม ภาษาอังกฤษเพื่อเสนอสินค้าทางอินเตอร์เน็ต ได้

2. ระยะเวลาฝึก:

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในสาขาดังกล่าว รวมระยะเวลา 30 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึก ต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาฝึกจึงจะผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตร

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก:

เป็นผู้มีสภาพร่างกายและจิตใจพร้อม มีความประพฤติดี สามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดทั้งหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม: วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำขนมไทยและเบเกอรี่

ชื่อย่อ วพร. การทำขนมไทยและเบเกอรี่

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช สาขา การทำขนมไทยและเบเกอรี่

5.หัวข้อวิชา:

ลำดับที่	หัวข้อวิชา	จำนวนชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความปลอดภัยในการทำงาน	0.5	0
2	การทำขนมชั้น วุ้นสายรุ้ง ขนมลูกชุบ	0.5	8
3	การทำขนมหม้อแกงและฝอยทอง ทองหยอด	0.5	8
4	ขนมปังเนยสดและเค้กเนยสด	0.5	8
5	ชื่อขนม ภาษาอังกฤษ วิธีการลงสินค้าประชาสัมพันธ์ทางอินเตอร์เน็ต	1	3
		3	27
		30	

6.เนื้อหาวิชา:

1. ความปลอดภัยในการทำงาน (0.5:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำงานของเครื่องมืออุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องปลอดภัย และสามารถปฐมพยาบาลเบื้องต้นเมื่อเกิดอุบัติเหตุเนื่องจากการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และการบำรุงรักษาภาชนะที่ใช้ได้อย่างถูกต้องถูกสุขลักษณะ และถูกสุขอนามัย รวมถึงการป้องกันในการเกิดอุบัติเหตุได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

2. การทำขนมชั้นวุ้นสายรุ้ง ขนมลูกชุบ (0.5:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และสามารถทำขนมชั้นและขนมวุ้นสายรุ้ง ขนมลูกชุบได้อย่างถูกต้องและนำไปประกอบอาชีพได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องมือและชนิดให้ตรงกับขนม เช่นแป้งแต่ละอย่างแต่ละชนิดควรใช้กับขนมประเภทใด วิธีการทำขนมชั้น วุ้นสายรุ้ง ขนมลูกชุบ และรูปแบบที่แตกต่างจากรูปแบบเดิมๆ เช่น การใช้แม่พิมพ์ลักษณะรูปต่างๆ เล่นสีสันแต่ละชั้นให้ดูสวยงาม ขั้นตอนวิธีการผสมวัตถุดิบและสัดส่วนต่างๆ ในการทำขนมชั้นและ วุ้นสายรุ้ง ขนมลูกชุบ วิธีการใช้อุณหภูมิในการนึ่ง ที่ถูกต้อง

3. การทำขนมหม้อแกงและฝอยทอง ทองหยอด (0.5:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกทำขนมหม้อแกง และฝอยทอง ทองหยอด ตามขั้นตอนวิธีการทำที่ถูกต้องและนำไปประกอบอาชีพได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบการทำขนมหม้อแกง และฝอยทอง ทองหยอด และรูปแบบแม่พิมพ์แตกต่างไปจากเดิม เช่น ลักษณะรูปแบบเป็นรูปหัวใจหรือทรงกลม จะได้เป็นที่สนใจของลูกค้า และขนาดเล็กกว้ารูปแบบเดิมๆ ขั้นตอนวิธีการผสมและสัดส่วนของวัตถุดิบของขนมหม้อแกง และฝอยทอง ทองหยอด และการใช้อุณหภูมิความร้อน

4. ขนมปังเนยสดและเค้กเนยสด (0.5:8)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความสามารถการทำขนมปังเนยสดและเค้กเนยสด รู้ขั้นตอนวิธีการทำขนมปังเนยสดและเค้กเนยสดอย่างถูกต้อง และนำไปประกอบอาชีพได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบการทำขนมปังเนยสดและเค้กเนยสด เครื่องมืออุปกรณ์ในการใช้และขั้นตอนวิธีการผสมและสัดส่วนของวัตถุดิบ กรรมวิธีการนวดแป้งขนมปังเนยสดและเค้กเนยสด และลักษณะรูปแบบของขนมให้เป็นที่สนใจของลูกค้า วิธีอบและการใช้อุณหภูมิความร้อน รวมไปถึงบรรจุภัณฑ์ สรุปผล

5. ชื่อขนม ภาษาอังกฤษ วิธีการลงสินค้าประชาสัมพันธ์อินเตอร์เน็ต (1:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกรู้จักชื่อขนมเป็น ภาษาอังอังกฤษ และสามารถนำเสนอสินค้าประชาสัมพันธ์ทางอินเตอร์เน็ตได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชื่อขนมไทยเป็นภาษาอังกฤษ การถ่ายรูปสินค้าและวิธีการประชาสัมพันธ์ทางอินเตอร์เน็ตโดยใช้ช่องทางมือถือเป็นสื่อกลาง

.....

ผู้จัดทำหลักสูตร

(นางพรรวี คารวินพฤกษ์)
ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3

ผู้เห็นชอบเห็นชอบหลักสูตร

(นายสุวรรณะ อรรถพร)
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวสมลักษณ์ สุวรรณพรหมา)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 22 นครศรีธรรมราช
๑๓ พ.ย. ๖๐



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การทำเบเกอรี่
(Bakery)
รหัสหลักสูตร 0920227330901
สาขาอาชีพผลิตอาหารและแปรรูปอาหาร
ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก	
วันที่อนุมัติ 12 ม.ค. 2569	จำนวน .....6....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...1... /..2569...

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การทำเบเกอรี่
(Bakery)
รหัสหลักสูตร 0920227330901
สาขาอาชีพผลิตอาหารและการแปรรูปอาหาร
ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในการปฏิบัติงานด้านการทำเบเกอรี่ โดยสามารถ

1.1 เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมอบได้อย่างเหมาะสม ตลอดจนสามารถทำความสะอาดและเก็บรักษาได้อย่างถูกต้อง

1.2 ปฏิบัติการทำขนมอบประเภทเค้ก คุกกี้ ขนมปัง พาย และ Puff Pastry ได้

1.3 นำความรู้ และทักษะในการทำขนมอบที่สอดคล้องกับมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบขนมอบ

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 มีความรู้พื้นฐาน ประสบการณ์ หรือสนใจประกอบอาชีพการทำขนมอบ

3.3 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4.คุณสมบัติของวิทยากร

4.1 เป็นผู้มีความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ในสาขาคหกรรมศาสตร์ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง

4.2 ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรด้านเทคนิคการสอนงานหรือมีประสบการณ์ด้านการสอน

4.3 เป็นผู้ที่ได้รับการพิจารณาให้ขึ้นทะเบียนรายชื่อวิทยากรของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การทำเบเกอรี่

ชื่อย่อ : วพร. การทำเบเกอรี่

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการฝึกอบรมต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

6. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923310101	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0923320601	วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบและการเก็บรักษา	2	0
0923320602	ประเภทและชนิดของขนมอบ	3	0
0923320603	การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอบ	3	0
0923330601	การทำขนมอบประเภทคุกกี้	0	3
0923330602	การทำขนมอบประเภทเค้ก	0	6
0923330603	การทำขนมอบประเภทขนมปัง	0	6
0923330604	การทำขนมอบประเภทพาย และ Puff Pastry	0	3
0923339801	การจัดการธุรกิจขนมอบ	1	0
0923339901	การวัดและประเมินผล	1	1
รวม		**11**	**19**
		30	

7. เนื้อหาวิชา :

0923310101 ความปลอดภัยในการทำงาน **(1 : 0)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง การป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน การใช้เครื่องมือเครื่องใช้ให้ถูกต้องและปลอดภัย การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0923320601 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบและการเก็บรักษา **(2 : 0)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบและการเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ การเลือกใช้วัตถุดิบให้เหมาะสมกับชนิดของขนมอบ การจัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย และยืดอายุการใช้งาน การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบก่อนและหลังการเก็บรักษา คุณสมบัติของส่วนผสมต่าง ๆ และคุณลักษณะของขนมอบที่ดี

0923320602 ประเภทและชนิดของขนมอบ (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับประเภทและชนิดของขนมอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมอบ ประเภทของขนมอบ การจำแนกขนมอบแต่ละชนิด ความแตกต่างของวัตถุดิบ และวิธีการทำ ตลอดจนหลักการชั่ง ตวง วัด ซึ่งเป็นความรู้ที่จำเป็นในการทำขนมอบ

0923320603 การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอบ (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ เพื่อใช้ให้พอดีและเหมาะสมกับสูตรที่ใช้ในการทำขนม ศึกษาวิธีชั่ง ตวง วัด การชั่งน้ำหนัก การประมาณวัตถุดิบ หน่วยวัดพื้นฐานสำหรับน้ำหนัก ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์

0923330601 การทำขนมอบประเภทคุกกี้ (0 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมอบประเภทคุกกี้

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำคุกกี้แต่ละชนิด เช่น คุกกี้เนย คุกกี้สอดไส้สับปะรด คุกกี้สิงคโปร์ คุกกี้อเมริกัน คุกกี้กล้วยตาก คุกกี้กาแฟ เป็นต้น

0923330602 การทำขนมอบประเภทเค้ก (0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมอบประเภทคุกกี้

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำเค้กชนิดต่าง ๆ ซึ่งจำแนกตามวัตถุดิบ ประกอบด้วย เค้กเนย เค้กไข่ และชิฟฟ่อนเค้ก และทำเค้กขั้นพื้นฐาน เช่น เค้กเนย เค้กช็อกโกแลต เค้กใบเตย เค้กกล้วยหอม เค้กกาแฟ เป็นต้น

0923330603 การทำขนมอบประเภทขนมปัง (0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมอบประเภทขนมปัง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมปังแบบต่าง ๆ เช่น ขนมปังไส้ต่าง ๆ ขนมปังเนยสด ขนมปังลูกเกด เป็นต้น

0923330604 การทำขนมอบประเภทพาย และ Puff Pastry (0 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมอบประเภทพาย และ Puff Pastry

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการการทำขนมอบประเภทพาย และ Puff Pastry เช่น พายร่วน พายชั้น ครัวซอง ชูส์ เอแคลร์ เดนิชเพสตรี เป็นต้น

0923339801 การจัดการธุรกิจขนมอบ (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจขนมอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจขนมอบในรูปแบบต่าง ๆ โดยศึกษาตั้งแต่กระบวนการจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุภัณฑ์ การทำการตลาด การจัดจำหน่าย หลักสุขาภิบาล กฎหมายหรือข้อบังคับต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมอบในเชิงพาณิชย์หรือเชิงอุตสาหกรรม

0923339901 การวัดและประเมินผล (1 : 1)

วัดความรู้ของผู้รับการฝึกโดยการสอบภาคทฤษฎี วัดความสามารถของผู้รับการฝึกโดยการทดสอบภาคปฏิบัติ และประเมินผลการผ่านการฝึกอบรมตามเกณฑ์ที่กำหนด

8. ทักษะที่ได้รับ

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมอบประเภทคุกกี้ คัก ขนมปัง พายและ Puff Pastry รวมทั้งการจัดการธุรกิจขนมอบ

ผู้จัดทำหลักสูตร

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงแสน

คณะปรับปรุงหลักสูตร

1. นายนที ราชฉวาง	ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายดุสิต คชรินทร์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. นางสาวดาราทัด ลิมปัชโยพาส	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นางสาวสุภาภัคร์ สุวรรณบาตร์	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายดุสิต คชรินทร์)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

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

ลงนาม .....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด)
ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การประกอบอาหารไทยประยุกต์
(Thai Fusion Cooking)
รหัสหลักสูตร 0920227330207

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก	
วันที่อนุมัติ 28 มี.ค. 2568	จำนวน ...6.. แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...1../..2568...

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การประกอบอาหารไทยประยุกต์
(Thai Fusion Cooking)
รหัสหลักสูตร 0920227330207
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารไทยประยุกต์ โดยสามารถ

1.1 อนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาไทยในด้านอาหารในรูปแบบอาหารไทยประยุกต์ได้

1.2 ประกอบอาหารไทยประยุกต์ได้

1.3 คำนวณและประมาณราคาต้นทุนการผลิตได้

1.4 นำความรู้และทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีขึ้นไป

3.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษาต้นไป

3.2 เป็นผู้มีความรู้พื้นฐานในการประกอบอาหารในเบื้องต้น

3.3 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การประกอบอาหารไทยประยุกต์

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารไทยประยุกต์

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกและได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923310101	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0923320201	สุขอนามัยและหลักการประกอบอาหารที่ดี	1	0
0923320202	การคำนวณต้นทุนในการประกอบอาหารและการหาแหล่งเงินทุน	1	0
0923330401	หลักในการประกอบและตกแต่งอาหาร	1	0
0923330402	การประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารว่าง	1	5
0923330403	การประกอบและตกแต่งอาหารประเภทยำ ต้มยำ หรือประเภทแกง	1	5
0923330404	การประกอบและตกแต่งอาหารประเภทจานหลัก อาหารจานเดียว	1	5
0923330405	การประกอบและตกแต่งขนมหวานไทย	1	5
0923339901	การวัดและประเมินผล	1	1
รวม		9	21
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

0923310101 ความปลอดภัยในการทำงาน **(1 : 0)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตราย กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัย ความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง การป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน การใช้เครื่องมือเครื่องใช้ให้ถูกต้องและปลอดภัย รวมทั้งการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0923320201 สุขอนามัยและหลักการประกอบอาหารที่ดี **(1 : 0)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยและหลักการประกอบอาหารที่ดี

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับข้อควรปฏิบัติในการประกอบอาหาร หลักสุขอนามัย ข้อคำนึงถึงความสะอาดการประกอบอาหารให้ถูกสุขอนามัย และการรักษาความสะอาดในพื้นที่ปฏิบัติงาน

0923320202 การคำนวณต้นทุนในการประกอบอาหารและการหาแหล่งเงินทุน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนในการประกอบอาหารและการหาแหล่งเงินทุน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักของการคำนวณต้นทุน วิธีการจัดซื้อวัสดุประกอบอาหาร วิธีการตั้งราคาอาหาร แหล่งซื้อวัสดุในท้องถิ่นหรือนอกพื้นที่ การหาแหล่งเงินทุนเพื่อสร้างกิจการร้านอาหาร หรือการประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย

0923330401 หลักในการประกอบและตกแต่งอาหาร (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักในการประกอบและตกแต่งอาหารได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยตามความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทยแต่ละภาค อาหารมังสวิรัติ อาหารเจ อาหารฮาลาล วิธีจัดจานอาหารให้น่ารับประทานและเพิ่มมูลค่า การเตรียมเครื่องปรุงและการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค เคล็ดลับในการทำอาหารให้อร่อย

0923330402 การประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารว่าง (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารว่างได้อย่างถูกต้องและสวยงาม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่าง แบบนึ่ง แบบทอด วิธีการประกอบอาหารว่าง เช่น ช่อม่วง สาคูไส้หมู ขนมจีบไทย กระทงทองไส้ต่าง ๆ หมี่กรอบ เป็นต้น และวิธีการตกแต่งอาหารให้มีความทันสมัยและน่ารับประทาน โดยคงรสชาติของอาหารไทยไว้

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างต่าง ๆ และการตกแต่งอาหาร

0923330403 การประกอบและตกแต่งอาหารประเภทยำ ต้มยำ หรือประเภทแกง (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการประกอบและตกแต่งอาหารประเภท ยำ ต้มยำ หรือประเภทแกงได้อย่างถูกต้องและสวยงาม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง และวิธีการตกแต่งอาหารให้มีความแตกต่างและให้น่าสนใจ โดยการนำเสนอในรูปแบบใหม่ ๆ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทยประเภท ยำ ต้มยำ หรือประเภทแกง เช่น ยำส้มโอ ยำถั่วพู ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ ต้มโคล้ง แกงเผ็ด แกงส้ม เป็นต้น และการตกแต่งอาหาร

0923330404 การประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารจานหลัก อาหารจานเดียว (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารจานหลัก อาหารจานเดียวได้อย่างถูกต้องและสวยงาม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารจานเดียวประเภทเส้น อาหารจานเดียวประเภทข้าว วิธีการเลือกวัตถุดิบเพื่อมานำมาประกอบอาหาร เช่น เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง และวิธีการตกแต่งอาหารให้มีลักษณะการจัดวางที่แปลกใหม่และน่ารับประทาน โดยใช้เทคนิควิธีการประกอบอาหารแบบอื่น ๆ เข้ามาใช้ในการจัดตกแต่ง

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทยประเภทอาหารจานหลัก อาหารจานเดียว และการตกแต่งอาหาร

0923330405 การประกอบและการตกแต่งขนมหวานไทย (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการประกอบและตกแต่งอาหารขนมหวานไทยได้อย่างถูกต้องและสวยงาม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการทำขนมหวานแบบไทย เช่น ทับทิมกรอบ บัวลอย สาคู กล้วยบวดชี โดยใช้เทคนิค การทำน้ำเชื่อม น้ำกะทิให้มีกลิ่นหอมและมีเสน่ห์ของขนมไทย รวมทั้งจัดตกแต่งในรูปลักษณะที่แตกต่างจากเดิม โดใช้ภาชนะและการจัดวางให้มีความสนใจ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบและการตกแต่งขนมหวานไทย

0923339901 การวัดและประเมินผล (1 : 1)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

คณะจัดทำหลักสูตร

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานสมุทรสงคราม

คณะปรับปรุงหลักสูตร

1. นายนที ราชฉวาง	ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายจิตติ ไชยวงค์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. นายดุสิต คชรินทร์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นางสาวดาราทัด ลิมปัชโยพาส	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นางสาวสุภาภัคร์ สุวรรณบาตร์	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายดุสิต คชรินทร์)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

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

ลงนาม .....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด)
ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร ผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องดื่ม
(Beverage Business Entrepreneur)
รหัสหลักสูตร 0920067320301

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวบุปผา เรืองสุด อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ 24 พ.ย. 2566	จำนวน ....5.... แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่...../.....

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร ผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องดื่ม
(Beverage Business Entrepreneur)
รหัสหลักสูตร 0920067320301
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ตลอดจนทัศนคติที่ดีต่อการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องดื่ม โดยสามารถ

1.1 ผสมเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ได้อย่างถูกวิธี

1.2 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 เป็นผู้ที่ต้องการประกอบอาชีพธุรกิจเครื่องดื่มหรืองานอื่นที่เกี่ยวข้อง

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.3 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร ผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องดื่ม

ชื่อย่อ : วพร. ผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องดื่ม

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัสหลักสูตร	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923210201	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0923230601	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ	1	2
0923230602	การชงกาแฟ	3	9
0923230603	การผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ	2	4
0923239801	กลยุทธ์ทางการตลาด	2	4
0923239901	การวัดและประเมินผล	1	1
รวม		10	20
		30	

6. เนื้อหาวิชา

0923210201 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย และข้อบังคับในการปฏิบัติงาน สาเหตุของอุบัติเหตุ ความสูญเสียจาก อุบัติภัยและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป การปฐมพยาบาลเบื้องต้นและกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัย

0923230601 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับวิวัฒนาการของร้านกาแฟ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการกำเนิดและพัฒนาการของกาแฟ สายพันธุ์กาแฟอราบิก้า และโรบัสต้า ศาสตร์การบดเมล็ดกาแฟแต่ละชนิด ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยรักษาความสดใหม่ของเมล็ดกาแฟ วิธีการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟที่ถูกต้อง อธิบายคุณลักษณะเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพได้อย่างถูกต้อง และวิธีการชงกาแฟเอสเพรสโซ่ให้ได้มาตรฐาน

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการบดเมล็ดกาแฟแต่ละชนิด ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยรักษาความสดใหม่ของเมล็ดกาแฟ การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟที่ถูกต้อง วิธีการชงกาแฟเอสเพรสโซ่ได้มาตรฐาน

0923230602 **การชงกาแฟ** (3 : 9)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับวิธีการชงกาแฟ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการรับรสกาแฟแต่ละชนิดจากการดู ดมกลิ่น ลิ้มรสและรสสัมผัสหลังการดื่ม ความสำคัญส่วนประกอบของกาแฟและครีมม่า รวมทั้งความสัมพันธ์กับรสชาติและคุณภาพของกาแฟ ข้อควรปฏิบัติและข้อพึงระวังในการชงกาแฟ วิธีดูแลรักษา อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องวิธีการชงกาแฟสูตรต่าง ๆ เช่น เอสเปรสโซ่ คาปูชิโน่ มอคค่า ลาเต้ เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการชงกาแฟสูตรต่าง ๆ เช่น เอสเปรสโซ่ คาปูชิโน่ มอคค่า ลาเต้ เป็นต้น

0923230603 **การผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ** (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักและวิธีการผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ ประเภทของเครื่องดื่มผสม องค์ประกอบของเครื่องดื่มผสม สูตรเครื่องดื่ม เทคนิคและขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ วิธีการผสมเครื่องดื่มแบบโซดาแบบต่างๆ เช่น บูลเลมอน ไหมไทย ทับทิมโซดา กาแฟโซดา สมูทตี้ผลไม้ เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ ประเภทของเครื่องดื่มผสม องค์ประกอบของเครื่องดื่มผสม เทคนิคและขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ การผสมเครื่องดื่มโซดาในแบบต่าง ๆ เช่น บูลเลมอน ไหมไทย ทับทิมโซดา กาแฟโซดา สมูทตี้ผลไม้ เป็นต้น

0923239801 **กลยุทธ์ทางการตลาด** (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับกลยุทธ์ทางการตลาด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบธุรกิจ การตลาด วิธีการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย แหล่งเงินทุน เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เป็นต้น

0923239901 **การวัดและประเมินผล** (1 : 1)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายนที ราชฉวาง	ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายคมธัช รัตนคช	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. ดร.ยุทธชัย ทองอินทร์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นายเอกลักษณ์ จำปาศรี	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นางสาวดาราทัด ลิมปัชโยพาส	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
6. นางสาวสุภาภัคร์ สุวรรณบาตร์	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด)
ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสมชาติ สุภารี)
ผู้ตรวจราชการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวบุปผา เรืองสุด)
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
ตามมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพด้านการท่องเที่ยว
แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Services)
ตำแหน่งบาร์เทนเดอร์ (Bartender)
รหัสหลักสูตร 0920017320315
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

1. ความเป็นมาของหลักสูตร :

ตามบันทึกข้อตกลงว่าด้วยความร่วมมือด้านการพัฒนาบุคลากรวิชาชีพด้านการท่องเที่ยวอาเซียน ระหว่างกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงแรงงาน และสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2555 และมีกรอบความร่วมมือในด้านการพัฒนาหลักสูตร การเรียน การสอน การฝึกอบรม และฝึกอบรมบุคลากรวิชาชีพท่องเที่ยว เพื่อยกระดับสมรรถนะบุคลากรวิชาชีพท่องเที่ยวให้ได้มาตรฐาน

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานจึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือเพื่อพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรมและการท่องเที่ยว โดยใช้แนวทางตามสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน ซึ่งกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาได้จัดทำขึ้นจำนวน 32 ตำแหน่งงาน ซึ่งกรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้เชิญผู้ทรงคุณวุฒิด้านการท่องเที่ยวจำนวน 6 กลุ่มอาชีพเพื่อวิเคราะห์และจัดทำหลักสูตรดังกล่าว

เนื่องจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้พิจารณาแล้ว เห็นว่าสถานประกอบการมีข้อจำกัดในเรื่องระยะเวลาการฝึก จึงได้ปรับลดจำนวนระยะเวลาการฝึกให้มีความเหมาะสมตามความจำเป็น อีกทั้งในพื้นที่ยังมีข้อจำกัดของผู้รับการฝึก และผู้ที่เป็นวิทยากร จึงมีการปรับคุณสมบัติของผู้รับการฝึกและคุณสมบัติวิทยากรให้สอดคล้องกับพื้นที่ เพื่อส่งเสริมให้พนักงานของสถานประกอบการได้มีโอกาสได้รับการพัฒนาอย่างทั่วถึง

2. วัตถุประสงค์ :

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีสมรรถนะในด้านต่างๆตามตำแหน่งงานบาร์เทนเดอร์ (Bartender)

1.2 เพื่อเพิ่มศักยภาพให้ผู้รับการฝึกในการปฏิบัติงานตามตำแหน่งงานบาร์เทนเดอร์ (Bartender)

1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีการพัฒนาการทำงานตำแหน่งงานบาร์เทนเดอร์ (Bartender)

3. ระยะเวลาฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงแสน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นเวลา 30 ชั่วโมง

4. คุณสมบัติผู้รับการฝึก :

4.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป

4.2 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าขึ้นไป หรือ

4.3 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานในสาขาที่เข้าฝึกอบรม

5. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาบาร์เทนเดอร์ (Bartender)

ชื่อย่อ : วพร. สาขาบาร์เทนเดอร์ (Bartender)

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด ในทุกโมดูลที่กำหนด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขาบาร์เทนเดอร์ (Bartender)

6. มาตรฐานสมรรถนะ

6.1 สมรรถนะหลัก

1. การทำงานเป็นทีม
2. วัฒนธรรมในการทำงาน
3. สุขอนามัยและความปลอดภัยในที่การทำงาน
4. ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ

6.2 สมรรถนะทั่วไป

1. การสื่อสารทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ
2. งานธุรการทั่วไป
3. การส่งเสริมสินค้าและบริการ
4. การจัดซื้อ รับและจัดเก็บสินค้า
5. การดำเนินธุรกรรมในงานบริการ
6. การประสานงานระหว่างห้องครัวและพื้นที่บริการ
7. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
8. การจัดการคำติชมของลูกค้า
9. การสื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการ

6.3 สมรรถนะตามหน้าที่

1. การเตรียมบาร์ก่อนให้บริการ
2. การเตรียมและการบริการค็อกเทล
3. การให้บริการไวน์
4. การจำหน่ายและบริการเครื่องดื่ม
5. การบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ตามหลักกฎหมาย
6. การจัดเตรียมและบริการเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์

7. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	7.1 สมรรถนะหลัก		
0923210501	การทำงานเป็นทีม	0.30	-
0923210502	วัฒนธรรมในการทำงาน	0.30	-
0923210503	สุขอนามัยและความปลอดภัยในที่ทำงาน	0.30	-
0923210504	ความรู้ด้านอุตสาหกรรมการบริการ	0.30	-
	7.2 สมรรถนะทั่วไป		
0923220501	การสื่อสารทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ	0.30	-
0923220502	งานธุรการทั่วไป	0.30	-
0923220503	การส่งเสริมงานสินค้าและบริการ	0.30	-
0923220504	การจัดซื้อ รับและจัดเก็บสินค้า	0.30	-
0923220505	การดำเนินธุรกรรมในงานบริการ	0.30	-
0923220506	การประสานงานระหว่างห้องครัวและพื้นที่บริการ	0.30	-
0923220507	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	0.30	-
0923220508	การจัดการคำติชมของลูกค้า	0.30	-
0923220509	การสื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการ	1	-
	7.3 สมรรถนะตามหน้าที่		
0923230501	การเตรียมบาร์ก่อนให้บริการ	2	4
0923230502	การเตรียมและการบริการค็อกเทล	1	4
0923230503	การให้บริการไวน์	1	4
0923230504	การจำหน่ายและบริการเครื่องดื่ม	1	-
0923230505	การบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ตามหลักกฎหมาย	1	-
0923230506	การจัดเตรียมและบริการเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์	1	4
	รวม	**14**	**16**
		30	

8. <u>เนื้อหาวิชา</u>

8.1 <u>สมรรถนะหลัก</u>

0923210501 การทำงานเป็นทีม (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการทำงานกับเพื่อนร่วมงาน ผู้รับบริการหรือผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกรู้วิธีในการสร้างและรักษาความสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ที่จำเป็นในการถ่ายทอดข้อมูล เทคนิคการสื่อสาร การตั้งคำถาม การระบุปัญหา การแก้ไขปัญหาในการสื่อสาร การจัดทำเอกสารประจำวันให้สมบูรณ์ การตอบสนองความต้องการของลูกค้าและองค์กร การแก้ไขข้อขัดแย้งในที่ทำงาน การให้ข้อมูลในการดำเนินการพัฒนาสินค้า การบริการ กระบวนการทำงานหรือผลลัพธ์ การแก้ไขปัญหาข้อขัดแย้ง การดูแลให้เกิดการทำงานร่วมกัน หลักการทำงานแบบไม่เลือกปฏิบัติ การร้องขอหรือให้การช่วยเหลือเพื่อให้งานบรรลุผลสำเร็จ การสนับสนุนเพื่อนร่วมงาน การอภิปรายและแก้ไขปัญหาด้วยความเห็นชอบ/การยอมรับของคนส่วนใหญ่ การปรับตัวให้เข้ากับทีมงาน การจัดลำดับความสำคัญของภารกิจภายในกรอบเวลา การยอมรับและตอบสนองต่อคำวิจารณ์จากผู้อื่น

0923210502 วัฒนธรรมในการทำงาน (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และความเข้าใจด้านความแตกต่างทางวัฒนธรรมในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการประเมินลูกค้าและเพื่อนร่วมงานเพื่อประสิทธิภาพในการทำงาน ความแตกต่างทางวัฒนธรรมและภาษา การขอความช่วยเหลือจากผู้ร่วมงาน สาเหตุของข้อขัดแย้งหรือความเข้าใจผิดในการทำงาน การจัดการปัญหาด้วยบุคคลที่เหมาะสมและการร้องขอความช่วยเหลือจากหัวหน้างาน การแก้ไขปัญหาโดยคำนึงถึงความแตกต่างทางภาษาและวัฒนธรรม การแจกแจงประเด็นปัญหาแก่หัวหน้างานเพื่อการติดตามตรวจสอบ

0923210503 สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้พื้นฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับข้อกำหนด มาตรฐาน และข้อบังคับสำหรับงานอนามัยพื้นฐาน การปฏิบัติตามข้อกำหนดและกฎหมาย การอธิบายข้อมูลด้านอนามัยและความปลอดภัยให้แก่

ผู้เกี่ยวข้อง การชี้แจงและรายงานอันตรายและความเสี่ยงในบริเวณปฏิบัติงาน การรวบรวมข้อมูลจากการปฏิบัติงานเพื่อการควบคุมความเสี่ยงในพื้นที่

0923210504 ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ด้านการค้นหาและเข้าถึงแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกรู้จักการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการค้นหาข้อมูลด้านอุตสาหกรรมบริการ การรวบรวม เข้าถึงและปรับปรุงข้อมูลด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน การศึกษาข้อมูลจากอุตสาหกรรมอื่น รวมถึงกฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องเพื่อช่วยส่งเสริมการทำงาน การพัฒนาตนเอง การติดตามสถานการณ์ในปัจจุบัน การแบ่งปันความรู้กับลูกค้าและผู้ร่วมงานอย่างเหมาะสมและการรวบรวมความรู้ประจำวันที่ได้รับ รวมถึงการประยุกต์ใช้ความรู้ในการทำงาน

8.2 <u>สมรรถนะทั่วไป</u>

0923220501 การสื่อสารทางโทรศัพท์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะในด้านการสื่อสารทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับมารยาทในการโต้ตอบโทรศัพท์ แนวทางการปฏิบัติเมื่อได้รับโทรศัพท์ เช่น การเสนอความช่วยเหลืออย่างเหมาะสม การทบทวนรายละเอียดเพื่อการยืนยันความเข้าใจ การตอบคำถาม การโอนสาย การบันทึกข้อความถึงผู้อื่นอย่างครบถ้วนชัดเจน การรายงานเกี่ยวกับเหตุการณ์ทางโทรศัพท์ต่อหัวหน้างาน เช่น การคุกคาม การก่อการร้าย โทรศัพท์ต้องสงสัย เป็นต้น การใช้ภาษาและน้ำเสียงในการโทรศัพท์ การบันทึกหมายเลขโทรศัพท์ การใช้อุปกรณ์ทางโทรศัพท์ การให้ข้อมูลของตนเองเมื่อเป็นฝ่ายเริ่มติดต่อ รวมไปถึงความสุภาพในการใช้โทรศัพท์ และการใช้ระบบสารสนเทศ

0923220502 งานธุรการทั่วไป (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และเข้าใจระบบการจัดการเอกสารในสำนักงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับระบบเอกสาร การใช้อุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงานอย่างเหมาะสม การแก้ไขรายงาน การใช้ภาษาเขียนที่เหมาะสมและถูกต้อง การตรวจสอบข้อมูลก่อนการส่งต่อ การจัดเก็บแฟ้มเอกสาร และระบบการจัดการบันทึก

0923220503 การส่งเสริมสินค้าและงานบริการ (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกรู้วิธีในการพัฒนาความรู้ด้านสินค้า การบริการและการตลาด ในการส่งเสริมสินค้าและบริการได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับสินค้าและบริการ การรับฟังความคิดเห็นจากลูกค้า การให้ความรู้ด้านสินค้าและบริการแก่ลูกค้า แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของลูกค้า การรักษาฐานลูกค้าเดิมและศึกษาช่องทางการตลาด เป้าหมายทางการตลาด เครือข่ายทางการตลาด การส่งเสริมและการนำเสนอตลาดเป้าหมาย การส่งเสริมการขาย การแสดงสินค้า การสร้างบรรยากาศการขาย การสร้างโอกาสในการขายและการปิดการขาย

0923220504 การจัดซื้อ การรับและจัดเก็บสินค้า (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ด้านการพัฒนาและดำเนินการเกี่ยวกับระบบจัดซื้อและ/หรือจัดหาสินค้า ขั้นตอนการตรวจรับสินค้า ระบบจัดเก็บสินค้า ระบบการจ่ายสินค้า การจัดทำเอกสารและจัดการระบบสินค้าอย่างครบถ้วน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้ที่จำเป็นเกี่ยวกับการจัดซื้อรายการสินค้า การดำเนินการเกี่ยวกับระบบสั่งสินค้า การติดตามการจัดส่งสินค้า การตรวจรับสินค้า การคืนสินค้าที่ไม่ต้องการหรือเสียหาย การตรวจสอบระบบภายในก่อนการรับสินค้า การเตรียมพื้นที่รองรับสินค้า การยืนยันการส่งสินค้า การตรวจนับสินค้าตามเอกสาร การตรวจสอบใบเสร็จกับใบสั่งสินค้า การระบุความแตกต่างระหว่างการส่งสินค้ากับสิ่งที่ระบุในเอกสาร การส่งสินค้าคืน การจัดการสินค้าที่เกินคลังสินค้า และโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานจัดซื้อ

0923220505 การดำเนินธุรกรรมในงานบริการ (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะจัดเตรียมพื้นที่ ณ จุดขาย การดำเนินการเรื่องค่าใช้จ่ายและใบเสร็จ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมพื้นที่ในการดำเนินธุรกรรม การรับการชำระหนี้ด้วยเงินสดและไม่ใช่เงินสด รวมถึงการออกใบเสร็จ การดำเนินการคืนเงิน การยอมให้เปลี่ยนแปลงตามความต้องการ การทำรายการจ่ายเงินในนามองค์กร การดูแลความปลอดภัย ณ จุดขาย การตรวจสอบเงินสดกับบันทึก การคำนวณการชำระหนี้ที่ไม่ใช่เงินสดหรือคำนวณจากใบเสร็จในแต่ละช่วงเวลา การพิจารณางบดุลเทียบกับการลงทะเบียนและยอดรวมที่เป็นเงินสดและไม่ใช่เงินสด การตรวจสอบและแก้ปัญหาความผิดปรกติ การทำเอกสารเมื่อจบกะการทำงานและการส่งมอบเอกสารและบริเวณจัดงาน

0923220506 การประสานงานระหว่างห้องครัวและพื้นที่บริการ (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะการประสานงานระหว่างห้องครัวและพื้นที่บริการ
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการทำความสะอาดและการจัดระเบียบพื้นที่บริการ
3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกรู้จักการดูแลความสัมพันธ์ระหว่างเพื่อนร่วมงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้และทักษะในการถ่ายทอดข้อมูล การติดตามตรวจสอบความพร้อมในการบริการ การตรวจสอบคุณภาพอาหาร การส่งอาหาร การสอบถามและตรวจสอบเพื่อระบุสิ่งที่ครัวต้องการเพิ่มเติม วิธีการบอกความต้องการให้พนักงานครัว วิธีกำจัดของที่ใช้แล้วและการขนส่งอย่างปลอดภัย การทำความสะอาดและจัดเก็บอุปกรณ์ การเติมเต็มความคาดหวังและความประสงค์ของผู้ร่วมงานตามนโยบาย การแก้ปัญหาความขัดแย้งและการจัดการความยุ่งยากในที่ทำงาน การขอความคิดเห็นเพื่อใช้ในการปรับปรุงพัฒนาสินค้า บริการ กระบวนการหรือผลลัพธ์จากผู้ร่วมงาน การจัดการข้อร้องเรียน รวมทั้งการใช้ภาษาในการสื่อสารที่เหมาะสมกับผู้ร่วมงาน

0923220507 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการเตรียมงานสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทัศนคติที่ดีต่องานบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และทักษะเกี่ยวกับข้อควรปฏิบัติในการบริการ การตรวจสอบความสะอาดของอุปกรณ์เครื่องใช้ การจัดพื้นที่สำหรับการรับประทานอาหาร การดำเนินการจองโต๊ะ

อาหาร การจัดโต๊ะตามรายการอาหาร การจัดและตกแต่งโต๊ะ การตรวจสอบห้องอาหารทั้งหมดก่อนการให้บริการ การรายงานปัญหาที่แก้ไขแล้วเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ กระบวนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การให้การดูแลลูกค้าตลอดการบริการ การปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์ในการบริการ การขนส่งผ้าเปื้อนไปทำความสะอาด การจัดเตรียมสินค้าและพื้นที่สำหรับการบริการครั้งต่อไป รวมถึงการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

0923220508 การจัดการคำติชมของลูกค้า (0.30:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในการวิเคราะห์ ยอมรับคำติชมของลูกค้าได้
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกแก้ปัญหาคำติชมของลูกค้าได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับปัญหาการร้องเรียนของลูกค้า การดำเนินการเมื่อได้รับการร้องเรียน การจัดการข้อร้องเรียน การระบุและตรวจสอบแนวทางการแก้ปัญหา การยอมรับและการปฏิบัติเพื่อแก้ไขข้อร้องเรียน การแสดงความรับผิดชอบต่อลูกค้า การมอบหมายบุคคลที่เหมาะสมในการติดตามข้อร้องเรียนและการส่งมอบเอกสารรวบรวมรายงานการตรวจสอบไปให้ผู้บังคับบัญชา

0923220509 การสื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติการ (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการสื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการ การใช้ประโยค สำนวนที่เหมาะสมกับการสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้แก่ การกล่าวต้อนรับ การแนะนำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การรับคำสั่ง การถามตอบ การแก้ไขปัญหาบริการ การขอโทษ การขอบคุณ และการกล่าวลาลูกค้า

8.3 <u>สมรรถนะตามหน้าที่</u>

0923230501 การเตรียมบาร์ก่อนให้บริการ (2:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการเตรียมบาร์ การทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์บาร์และพื้นที่ให้บริการ
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถดูแลรักษาสินค้าในห้องเก็บ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำความสะอาด การจัดระเบียบพื้นที่บริการ อาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมบาร์สำหรับการบริการ การรับคำสั่งเครื่องดื่ม การเตรียมและเสิร์ฟเครื่องดื่ม การปิดบริการบาร์ การดูแลระบบจ่ายเครื่องดื่ม การดูแลระบบตู้แช่ การตรวจสอบคุณภาพสินค้าในห้องเก็บและการตรวจสอบอุณหภูมิในห้องเก็บสินค้า

ฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมบาร์

0923230502 การเตรียมและการบริการค็อกเทล (1:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการเตรียมและบริการค็อกเทลให้แก่ลูกค้า
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะในการขายค็อกเทลให้แก่ลูกค้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำความสะอาดและความพร้อมของอุปกรณ์ การเตรียมส่วนผสมค็อกเทลและอุปกรณ์ตกแต่ง การเลือกใช้แก้ว การให้คำแนะนำหรือข้อมูลแก่ลูกค้า วิธีการผสมค็อกเทลตามสูตร การนำเสนอค็อกเทล รวมไปถึงการพัฒนาสูตรใหม่ๆ

ฝึกปฏิบัติเตรียมและบริการค็อกเทล

0923230503 การให้บริการไวน์ (1:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เรื่องไวน์
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีสามารถแนะนำไวน์แก่ลูกค้าได้
3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประเมินไวน์ด้วยประสาทสัมผัส
4. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถให้บริการและเก็บรักษาไวน์ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และทักษะเกี่ยวกับการระบุและแยกความแตกต่างระหว่างไวน์แต่ละชนิด องุ่นที่ใช้ในการผลิตไวน์ ประเทศผู้ผลิตและขั้นตอนพื้นฐานในการผลิตไวน์ การอ่านฉลากและการประเมินไวน์ การจัดเก็บไวน์ การชิมและประเมินไวน์ด้วยสายตาและการดมกลิ่น การนำเสนอรายการไวน์ การแนะนำไวน์ให้เข้ากับอาหารและการบริการไวน์ การจัดการคำติชมไวน์จากลูกค้า

ฝึกปฏิบัติการให้บริการไวน์

0923230504 การจำหน่ายและบริการเครื่องดื่ม (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการขายได้สมบูรณ์

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสินค้า การบรรจุสินค้า และการเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และทักษะเกี่ยวกับกระบวนการจำหน่ายและบริการเครื่องดื่มของโรงแรม การแยกประเภทเครื่องดื่ม การเตรียมเครื่องดื่มตามมาตรฐาน การดูแลรักษาความปลอดภัย รักษาบริเวณที่เก็บสินค้าให้ปลอดภัยจากผู้ไม่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการรักษาระเบียบและความสะอาดของบริเวณแสดงสินค้า

0923230505 การบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ตามหลักกฎหมาย (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ด้านการควบคุมพื้นที่การดื่มแอลกอฮอล์ให้ถูกต้องตามกฎหมาย

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างรับผิดชอบและอยู่ในขอบเขต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมาย พื้นที่การให้บริการเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ การให้คำแนะนำลูกค้าเกี่ยวกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การเตรียมและเสิร์ฟเครื่องดื่ม การประเมินระดับความมึนเมาของลูกค้า การช่วยเหลือลูกค้าที่มีอาการมึนเมา

0923230506 การจัดเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (1:4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการเตรียมและเสิร์ฟชา กาแฟและเครื่องดื่มได้

2.เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถเลือกใช้และดูแลรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้และทักษะในการเลือกส่วนประกอบ อุปกรณ์ เครื่องกระเบื้องหรือเครื่องแก้วสำหรับการชงชาหรือกาแฟ การเตรียมเครื่องดื่มตามมาตรฐานหรือความต้องการของลูกค้า การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย การประเมินเครื่องดื่มก่อนการเสิร์ฟ การเสิร์ฟของตกแต่งพร้อมเครื่องดื่ม การดูแลทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์อย่างสม่ำเสมอ การระบุและรายงานปัญหาต่อผู้บังคับบัญชา

ฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์

9. คุณสมบัติวิทยากร :

เป็นผู้มีความรู้ความสามารถ หรือมีประสบการณ์ในสาขาที่เป็นวิทยากร

10. วัสดุฝึก :

10.1 เอกสารประกอบการสอน

10.2 สื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ

10.3 เว็ปไซต์

10.4 วีดีทัศน์

10.5 โปรแกรมคอมพิวเตอร์ขั้นพื้นฐาน ฯลฯ

11. ครุภัณฑ์และอุปกรณ์ฝึก

11.1 ห้องบรรยายและฝึกปฏิบัติการ

11.2 เครื่องฉายภาพและคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในการบรรยาย

11.3 ห้องสมุด

ผู้จัดทำหลักสูตร

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสุรพล พลอยสุข)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายกรีฑา สพโชค)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือตามความสามารถ

กลุ่มอุตสาหกรรมโลจิสติกส์

สาขาอาชีพ
ผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1
รหัสหลักสูตร : 0920017360105

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

มาตรฐานสมรรถนะ

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1	
หน่วยความสามารถ	ความสามารถย่อย
1. ปฏิบัติตามกฎระเบียบในการปฏิบัติงาน	1. ปฏิบัติงานตามกฎความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม 2. ปฏิบัติงานตามระเบียบและข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน
2. ขับรถยกเคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน	3. เคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน 4. รายงานผลการปฏิบัติงานประจำวัน
3. รายงานกรณีรถยกเสียหายใช้งานไม่ได้	5. ตรวจสอบความเสียหาย 6. รายงานความเสียหาย
4. รายงานอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน	7. ตรวจสอบความเสียหายจากอุบัติเหตุ 8. รายงานความเสียหายจากอุบัติเหตุ

ส่วนที่ 1 โครงสร้างหลักสูตร

1. หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ระยะเวลาการฝึกอบรม	รวม 18:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 7:30 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 10:30 ชั่วโมง

3. ขอบเขตของหลักสูตร

หลักสูตรนี้พัฒนาขึ้นให้ครอบคลุมด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติแก่ผู้เข้ารับการฝึกในงานควบคุมรถยกสินค้า เพื่อให้มีสมรรถนะตามมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1 ดังนี้

1. ปฏิบัติตามกฎระเบียบในการปฏิบัติงาน
2. ขับรถยกเคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน
3. รายงานกรณีรถยกเสียหายใช้งานไม่ได้
4. รายงานอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน

4. คุณสมบัติผู้สมัครเข้ารับการฝึก	ตามระเบียบกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ว่าด้วยการฝึกยกระดับฝีมือ พ.ศ.2547 หมวด 1 คุณสมบัติของผู้สมัคร ดังนี้ 1. มีอายุไม่ต่ำกว่าสิบแปดปีบริบูรณ์ ณ วันเปิดฝึก 2. มีความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์เบื้องต้น 3. มีประสบการณ์ในงานควบคุมรถยกสินค้า

5. โครงสร้างและองค์ประกอบของหลักสูตร

หน่วยความสามารถ	ชื่อหน่วยการฝึก	ผลลัพธ์การเรียนรู้	ระยะเวลา ชั่วโมง:นาที	
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ปฏิบัติตามกฎระเบียบในการปฏิบัติงาน	1. การปฏิบัติตามกฎระเบียบในการปฏิบัติงาน	1. สามารถบอกวิธีการปฏิบัติงานตามกฎความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม 2. สามารถบอกวิธีการปฏิบัติงานตามระเบียบและข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน	2:00 1:00	0 0
ขับรถยกเคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน	2. การขับรถยกเคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน	1. สามารถเคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน 2. สามารถรายงานผลการปฏิบัติงานประจำวัน	1:00 0:30	3:00 0:30
รายงานกรณีรถยกเสียหายใช้งานไม่ได้	3. การรายงานกรณีรถยกเสียหายใช้งานไม่ได้	1. สามารถตรวจสอบความเสียหาย 2. สามารถรายงานความเสียหาย	1:00 0:30	3:00 0:30
รายงานอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน	4. การรายงานอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน	1. สามารถตรวจสอบความเสียหายจากอุบัติเหตุ 2. สามารถรายงานความเสียหายจากอุบัติเหตุ	1:00 0:30	3:00 0:30

รวมทั้งสิ้น	7:30	10:30
	18:00	

6. วิธีการประเมินผล	เป็นการทดสอบภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติของผู้รับการฝึกเพื่อประเมินความรู้ความสามารถตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้ 1. ทดสอบภาคทฤษฎีต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 2. ทดสอบภาคปฏิบัติต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
7. วิธีการฝึกอบรม	1. ฝึกอบรมด้วยตนเองโดยใช้ชุดการฝึก 2. ฝึกปฏิบัติ

8. เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการฝึกและการประเมิน	
8.1 เครื่องจักร และอุปกรณ์	จำนวน/คน
1. รถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน 2. อุปกรณ์การยก 3. เครื่องมือบำรุงรักษารถยก	
8.2 วัสดุที่ใช้ในการฝึกและการประเมิน	จำนวน/คน
-	
8.3 เอกสารประกอบการฝึกและการประเมิน	จำนวน/คน
1. คู่มือครูฝึก 2. คู่มือผู้เข้ารับการฝึก	

9. คุณสมบัติของครูฝึก/วิทยากร

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยครูฝึกจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือวิทยากรจากภายนอก ที่มีคุณสมบัติ ดังนี้

1. ผ่านการคัดเลือกตามข้อกำหนดของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
2. มีประสบการณ์ด้านการสอนหรือผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรเตรียมความพร้อมการเป็นวิทยากรระบบการฝึกตามความสามารถ
3. มีความสามารถในการใช้งานโปรแกรมคอมพิวเตอร์
4. มีความรู้ ความสามารถในสาขาอาชีพที่จะฝึกอบรม

ส่วนที่ 2 หน่วยการฝึก

หน่วยการฝึกที่ 1

1. ชื่อหลักสูตร	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ชื่อหน่วยการฝึก	1. การปฏิบัติตามกฎระเบียบในการปฏิบัติงาน		รหัสหน่วยการฝึก 01
3. ระยะเวลาการฝึก	รวม 3:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 3:00 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 0 ชั่วโมง
4. ขอบเขตของหน่วยการฝึก	หน่วยการฝึกนี้ พัฒนาขึ้นให้ครอบคลุมด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติแก่ผู้เข้ารับการฝึก เพื่อให้มีความสามารถ ดังนี้ 1. บอกวิธีการปฏิบัติงานตามกฎความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม 2. บอกวิธีการปฏิบัติงานตามระเบียบและข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน		
5. พื้นฐานความสามารถของผู้รับการฝึก		มีประสบการณ์ในงานควบคุมรถยกสินค้า	

6. ผลลัพธ์การเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ชื่อหัวข้อวิชา	ระยะเวลา ชั่วโมง:นาที		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1. สามารถบอกวิธีการปฏิบัติงานตามกฎความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม	1. การปฏิบัติงานตามกฎความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม	2:00	0	2:00
2. สามารถบอกวิธีการปฏิบัติงานตามระเบียบและข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน	2. การปฏิบัติงานตามระเบียบและข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน	1:00	0	1:00
รวมทั้งสิ้น		3:00	0	3:00

หน่วยการฝึกที่ 2

1. ชื่อหลักสูตร	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ชื่อหน่วยการฝึก	2. การขับรถยกเคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน		รหัสหน่วยการฝึก 02
3. ระยะเวลาการฝึก	รวม 5:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 1:30 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 3:30 ชั่วโมง
4. ขอบเขตของหน่วยการฝึก	หน่วยการฝึกนี้ พัฒนาขึ้นให้ครอบคลุมด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติแก่ผู้เข้ารับการฝึก เพื่อให้มีความสามารถ ดังนี้ 1. เคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน 2. รายงานผลการปฏิบัติงานประจำวัน		
5. พื้นฐานความสามารถของผู้รับการฝึก	ผ่านการฝึกอบรมหน่วยการฝึกที่ 1		

6. ผลลัพธ์การเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ชื่อหัวข้อวิชา	ระยะเวลา ชั่วโมง:นาที		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1. สามารถเคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน	1. การเคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน	1:00	3:00	4:00
2. สามารถรายงานผลการปฏิบัติงานประจำวัน	2. การรายงานผลการปฏิบัติงานประจำวัน	0:30	0:30	1:00
รวมทั้งสิ้น		1:30	3:30	5:00

หน่วยการฝึกที่ 3

1. ชื่อหลักสูตร	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ชื่อหน่วยการฝึก	3. การรายงานกรณีรถยกเสียหายใช้งานไม่ได้		รหัสหน่วยการฝึก 03
3. ระยะเวลาการฝึก	รวม 5:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 1:30 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 3:30 ชั่วโมง
4. ขอบเขตของหน่วยการฝึก	หน่วยการฝึกนี้ พัฒนาขึ้นให้ครอบคลุมด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติแก่ผู้เข้ารับการฝึก เพื่อให้มีความสามารถ ดังนี้ 1. ตรวจสอบความเสียหาย 2. รายงานความเสียหาย		
5. พื้นฐานความสามารถของผู้รับการฝึก	ผ่านการฝึกอบรมหน่วยการฝึกที่ 2		

6. ผลลัพธ์การเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ชื่อหัวข้อวิชา	ระยะเวลา ชั่วโมง:นาที		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1. สามารถตรวจสอบความเสียหาย	1. การตรวจสอบความเสียหาย	1:00	3:00	4:00
2. สามารถรายงานความเสียหาย	2. การรายงานความเสียหาย	0:30	0:30	1:00
รวมทั้งสิ้น		1:30	3:30	5:00

หน่วยการฝึกที่ 4

1. ชื่อหลักสูตร	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ชื่อหน่วยการฝึก	4. การรายงานอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน		รหัสหน่วยการฝึก 04
3. ระยะเวลาการฝึก	รวม 5:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 1:30 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 3:30 ชั่วโมง
4. ขอบเขตของหน่วยการฝึก	หน่วยการฝึกนี้ พัฒนาขึ้นให้ครอบคลุมด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติแก่ผู้เข้ารับการฝึก เพื่อให้มีความสามารถ ดังนี้ 1. ตรวจสอบความเสียหายจากอุบัติเหตุ 2. รายงานความเสียหายจากอุบัติเหตุ		
5. พื้นฐานความสามารถของผู้รับการฝึก	ผ่านการฝึกอบรมหน่วยการฝึกที่ 3		

6. ผลลัพธ์การเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ชื่อหัวข้อวิชา	ระยะเวลา ชั่วโมง:นาที		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1. สามารถตรวจสอบความเสียหายจากอุบัติเหตุ	1. การตรวจสอบความเสียหายจากอุบัติเหตุ	1:00	3:00	4:00
2. สามารถรายงานความเสียหายจากอุบัติเหตุ	2. การรายงานความเสียหายจากอุบัติเหตุ	0:30	0:30	1:00
รวมทั้งสิ้น		1:30	3:30	5:00

ส่วนที่ 3 หัวข้อวิชา

1. ชื่อหลักสูตร	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ชื่อหน่วยการฝึก	1. การปฏิบัติตามกฎระเบียบในการปฏิบัติงาน		รหัสหน่วยการฝึก 01
3. ชื่อหัวข้อวิชา	1. การปฏิบัติงานตามกฎความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม		รหัสวิชา 0923639802
4. ระยะเวลาการฝึก	รวม 2:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 2:00 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 0 ชั่วโมง
5. เกณฑ์การประเมิน	เมื่อผ่านการฝึกในหัวข้อวิชานี้แล้วผู้รับการฝึกมีความสามารถ ดังนี้ 1. บอกวิธีการตรวจสอบความพร้อมของรถยกก่อนใช้งานได้ถูกต้องตามคู่มือการใช้งาน 2. บอกวิธีการตรวจสอบความพร้อมอุปกรณ์ความปลอดภัยประจำตัวรถยกได้ถูกต้องตามคู่มือการใช้งาน 3. บอกวิธีการตรวจสอบความพร้อมอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลได้ถูกต้องตามคู่มือการใช้งาน 4. บอกวิธีการบันทึกการใช้รถประจำวันได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ		
6. หัวข้อสำคัญ	หัวข้อวิชานี้จะมีเนื้อหาครอบคลุมหัวข้อ ดังนี้ 1. ความรู้เรื่องรถยก 2. การใช้อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล 3. การดูแลบำรุงรักษารถยก 4. กฎความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติงาน 5. ระเบียบและข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน 6. การขับขี่รถยก 7. การบันทึกข้อมูลการใช้รถยก		
7. วิธีการฝึกอบรม	ฝึกอบรมด้วยตนเองโดยการใช้ชุดการฝึก		
8. วิธีการประเมินผล	ทดสอบภาคทฤษฎี		
9. เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการฝึก			
เครื่องมือและอุปกรณ์		วัสดุ	
1. รถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน 2. อุปกรณ์การยก 3. เครื่องมือบำรุงรักษารถยก		-	
10. เงื่อนไขการฝึกอื่นๆ(ถ้าจำเป็นต้องมี)			
11. เอกสารประกอบการฝึก คู่มือ และเอกสารอ้างอิง 1. คู่มือครูฝึก 2. คู่มือผู้รับการฝึก			

1. ชื่อหลักสูตร	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ชื่อหน่วยการฝึก	1. การปฏิบัติตามกฎระเบียบในการปฏิบัติงาน		รหัสหน่วยการฝึก 01
3. ชื่อหัวข้อวิชา	2. การปฏิบัติงานตามระเบียบและข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน		รหัสวิชา 0923639802
4. ระยะเวลาการฝึก	รวม 1:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 1:00 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 0 ชั่วโมง
5. เกณฑ์การประเมิน	เมื่อผ่านการฝึกในหัวข้อวิชานี้แล้วผู้รับการฝึกมีความสามารถ ดังนี้ 1. บอกวิธีการใช้รถยกประจำวันได้ถูกต้องตามระเบียบและข้อกำหนดของสถานประกอบการ 2. บอกวิธีการสวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลได้ถูกต้องตามระเบียบและข้อกำหนดของสถานประกอบการ 3. บอกวิธีการขับรถยกได้ถูกต้องตามระเบียบและข้อกำหนดของสถานประกอบการ 4. บอกวิธีการดูแลรักษาและทำความสะอาดรถยกหลังเลิกใช้งานได้ถูกต้องตามระเบียบและข้อกำหนดของสถานประกอบการ 5. บอกวิธีการบันทึกการใช้รถยกประจำวันได้ถูกต้องตามระเบียบและข้อกำหนดของสถานประกอบการ		
6. หัวข้อสำคัญ	หัวข้อวิชานี้จะมีเนื้อหาครอบคลุมหัวข้อ ดังนี้ 1. ความรู้เรื่องรถยก 2. การใช้อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล 3. การดูแลบำรุงรักษารถยก 4. ระเบียบและข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน 5. การขับขี่รถยก 6. การบันทึกข้อมูลการใช้รถยก		
7. วิธีการฝึกอบรม	ฝึกอบรมด้วยตนเองโดยการใช้ชุดการฝึก		
8. วิธีการประเมินผล	ทดสอบภาคทฤษฎี		

9. เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการฝึก

เครื่องมือและอุปกรณ์	วัสดุ
1. รถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน 2. อุปกรณ์การยก 3. เครื่องมือบำรุงรักษารถยก	-

10. เงื่อนไขการฝึกอื่นๆ(ถ้าจำเป็นต้องมี)

11. เอกสารประกอบการฝึก คู่มือ และเอกสารอ้างอิง
    1. คู่มือครูฝึก
    2. คู่มือผู้รับการฝึก

1. ชื่อหลักสูตร	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ชื่อหน่วยการฝึก	2. การขับรถยกเคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน		รหัสหน่วยการฝึก 02
3. ชื่อหัวข้อวิชา	1. การเคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน		รหัสวิชา 0923630303
4. ระยะเวลาการฝึก	รวม 4:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 1:00 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 3:00 ชั่วโมง
5. เกณฑ์การประเมิน	เมื่อผ่านการฝึกในหัวข้อวิชานี้แล้วผู้รับการฝึกมีความสามารถ ดังนี้ 1. รับใบสั่งงานได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 2. ตรวจทานรายละเอียดใบสั่งงานได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 3. เคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงานได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 4. บันทึกผลการปฏิบัติงานตามใบสั่งงานได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ		
6. หัวข้อสำคัญ	หัวข้อวิชานี้จะมีเนื้อหาครอบคลุมหัวข้อ ดังนี้ 1. วัสดุและสินค้า 2. การจัดเรียงสินค้าแต่ละชนิด 3. ผังการจัดเก็บสินค้า 4. รายละเอียดใบสั่งงาน 5. การขับขี่รถยกอย่างถูกต้องและปลอดภัย		
7. วิธีการฝึกอบรม	ฝึกอบรมด้วยตนเองโดยการใช้ชุดการฝึก ฝึกปฏิบัติ		
8. วิธีการประเมินผล	ทดสอบภาคทฤษฎี ทดสอบภาคปฏิบัติ		

9. เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการฝึก

เครื่องมือและอุปกรณ์	วัสดุ
1. รถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน 2. อุปกรณ์การยก 3. เครื่องมือบำรุงรักษารถยก	-

10. เงื่อนไขการฝึกอื่นๆ(ถ้าจำเป็นต้องมี)

11. เอกสารประกอบการฝึก คู่มือ และเอกสารอ้างอิง
    1. คู่มือครูฝึก
    2. คู่มือผู้รับการฝึก

1. ชื่อหลักสูตร	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ชื่อหน่วยการฝึก	2. การขับรถยกเคลื่อนย้ายสินค้าตามใบสั่งงาน		รหัสหน่วยการฝึก 02
3. ชื่อหัวข้อวิชา	2. การรายงานผลการปฏิบัติงานประจำวัน		รหัสวิชา 0923630904
4. ระยะเวลาการฝึก	รวม 1:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 0:30 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 0:30 ชั่วโมง
5. เกณฑ์การประเมิน	เมื่อผ่านการฝึกในหัวข้อวิชานี้แล้วผู้รับการฝึกมีความสามารถ ดังนี้ 1. บันทึกผลการปฏิบัติงานประจำวันได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 2. รายงานผลการปฏิบัติงานประจำวันให้ผู้บังคับบัญชาได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ		
6. หัวข้อสำคัญ	หัวข้อวิชานี้จะมีเนื้อหาครอบคลุมหัวข้อ ดังนี้ 1. การบันทึกผลการปฏิบัติงานตามรูปแบบที่กำหนด		
7. วิธีการฝึกอบรม	ฝึกอบรมด้วยตนเองโดยการใช้ชุดการฝึก ฝึกปฏิบัติ		
8. วิธีการประเมินผล	ทดสอบภาคทฤษฎี ทดสอบภาคปฏิบัติ		

9. เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการฝึก	
เครื่องมือและอุปกรณ์	วัสดุ
1. รถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน 2. อุปกรณ์การยก 3. เครื่องมือบำรุงรักษารถยก	-
10. เงื่อนไขการฝึกอื่นๆ(ถ้าจำเป็นต้องมี)	
11. เอกสารประกอบการฝึก คู่มือ และเอกสารอ้างอิง 1. คู่มือครูฝึก 2. คู่มือผู้รับการฝึก	

1. ชื่อหลักสูตร	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ชื่อหน่วยการฝึก	3. การรายงานกรณีรถยกเสียหายใช้งานไม่ได้		รหัสหน่วยการฝึก 03
3. ชื่อหัวข้อวิชา	1. การตรวจสอบความเสียหาย		รหัสวิชา 0923630805
4. ระยะเวลาการฝึก	รวม 4:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 1:00 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 3:00 ชั่วโมง
5. เกณฑ์การประเมิน	เมื่อผ่านการฝึกในหัวข้อวิชานี้แล้วผู้รับการฝึกมีความสามารถ ดังนี้ 1. ตรวจสอบความผิดปกติเบื้องต้นได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 2. ติดป้ายแจ้งเตือนได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 3. แจ้งผู้บังคับบัญชาได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 4. แจ้งซ่อมได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ		
6. หัวข้อสำคัญ	หัวข้อวิชานี้จะมีเนื้อหาครอบคลุมหัวข้อ ดังนี้ 1. การดูแลบำรุงรักษารถยก 2. กฎความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติงาน 3. ระเบียบและข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน 4. การขับขี่รถยกอย่างถูกต้องและปลอดภัย		
7. วิธีการฝึกอบรม	ฝึกอบรมด้วยตนเองโดยการใช้ชุดการฝึก ฝึกปฏิบัติ		
8. วิธีการประเมินผล	ทดสอบภาคทฤษฎี ทดสอบภาคปฏิบัติ		
9. เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการฝึก			
เครื่องมือและอุปกรณ์		วัสดุ	
1. รถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน 2. อุปกรณ์การยก 3. เครื่องมือบำรุงรักษารถยก		-	
10. เงื่อนไขการฝึกอื่นๆ(ถ้าจำเป็นต้องมี)			
11. เอกสารประกอบการฝึก คู่มือ และเอกสารอ้างอิง 1. คู่มือครูฝึก 2. คู่มือผู้รับการฝึก			

1. ชื่อหลักสูตร	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ชื่อหน่วยการฝึก	3. การรายงานกรณีรถยกเสียหายใช้งานไม่ได้		รหัสหน่วยการฝึก 03
3. ชื่อหัวข้อวิชา	2. การรายงานความเสียหาย		รหัสวิชา 0923630806
4. ระยะเวลาการฝึก	รวม 1:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 0:30 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 0:30 ชั่วโมง
5. เกณฑ์การประเมิน	เมื่อผ่านการฝึกในหัวข้อวิชานี้แล้วผู้รับการฝึกมีความสามารถ ดังนี้ 1. สรุปสาเหตุความเสียหายได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 2. รายงานความเสียหายต่อผู้บังคับบัญชาได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ		
6. หัวข้อสำคัญ	หัวข้อวิชานี้จะมีเนื้อหาครอบคลุมหัวข้อ ดังนี้ 1. กฎความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติงาน 2. ระเบียบและข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน		
7. วิธีการฝึกอบรม	ฝึกอบรมด้วยตนเองโดยการใช้ชุดการฝึก ฝึกปฏิบัติ		
8. วิธีการประเมินผล	ทดสอบภาคทฤษฎี ทดสอบภาคปฏิบัติ		

9. เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการฝึก	
เครื่องมือและอุปกรณ์	วัสดุ
1. รถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน 2. อุปกรณ์การยก 3. เครื่องมือบำรุงรักษารถยก	-

10. เงื่อนไขการฝึกอื่นๆ(ถ้าจำเป็นต้องมี)
11. เอกสารประกอบการฝึก คู่มือ และเอกสารอ้างอิง 1. คู่มือครูฝึก 2. คู่มือผู้รับการฝึก

1. ชื่อหลักสูตร	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ชื่อหน่วยการฝึก	4. การรายงานอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน		รหัสหน่วยการฝึก 04
3. ชื่อหัวข้อวิชา	1. การตรวจสอบความเสียหายจากอุบัติเหตุ		รหัสวิชา 0923639807
4. ระยะเวลาการฝึก	รวม 4:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 1:00 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 3:00 ชั่วโมง
5. เกณฑ์การประเมิน	เมื่อผ่านการฝึกในหัวข้อวิชานี้แล้วผู้รับการฝึกมีความสามารถ ดังนี้ 1. ประเมินสถานการณ์ความเสียหายที่เกิดขึ้นเบื้องต้นได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 2. ประสานงานไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 3. ติดป้ายแจ้งเตือนได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 4. แจ้งผู้บังคับบัญชาได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ		
6. หัวข้อสำคัญ	หัวข้อวิชานี้จะมีเนื้อหาครอบคลุมหัวข้อ ดังนี้ 1. ระบบการทำงานของรถยก 2. กฎความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติงาน 3. ระเบียบและข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน 4. การขับขี่รถยกอย่างถูกต้องและปลอดภัย		
7. วิธีการฝึกอบรม	ฝึกอบรมด้วยตนเองโดยการใช้ชุดการฝึก ฝึกปฏิบัติ		
8. วิธีการประเมินผล	ทดสอบภาคทฤษฎี ทดสอบภาคปฏิบัติ		

9. เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการฝึก

เครื่องมือและอุปกรณ์	วัสดุ
1. รถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน 2. อุปกรณ์การยก 3. เครื่องมือบำรุงรักษารถยก	-

10. เงื่อนไขการฝึกอื่นๆ(ถ้าจำเป็นต้องมี)

11. เอกสารประกอบการฝึก คู่มือ และเอกสารอ้างอิง
    1. คู่มือครูฝึก
    2. คู่มือผู้รับการฝึก

1. ชื่อหลักสูตร	สาขาอาชีพผู้ควบคุมรถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน ระดับ 1		รหัสหลักสูตร 0920017360105
2. ชื่อหน่วยการฝึก	4. การรายงานอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน		รหัสหน่วยการฝึก 04
3. ชื่อหัวข้อวิชา	2. การรายงานความเสียหายจากอุบัติเหตุ		รหัสวิชา 0923639808
4. ระยะเวลาการฝึก	รวม 1:00 ชั่วโมง	ทฤษฎี 0:30 ชั่วโมง	ปฏิบัติ 0:30 ชั่วโมง
5. เกณฑ์การประเมิน	เมื่อผ่านการฝึกในหัวข้อวิชานี้แล้วผู้รับการฝึกมีความสามารถ ดังนี้ 1. สรุปสาเหตุการเกิดอุบัติเหตุได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ 2. รายงานการเกิดอุบัติเหตุต่อผู้บังคับบัญชาได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ		
6. หัวข้อสำคัญ	หัวข้อวิชานี้จะมีเนื้อหาครอบคลุมหัวข้อ ดังนี้ 1. กฎความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติงาน 2. ระเบียบและข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน 3. การขับขี่รถยกอย่างถูกต้องและปลอดภัย		
7. วิธีการฝึกอบรม	ฝึกอบรมด้วยตนเองโดยการใช้ชุดการฝึก ฝึกปฏิบัติ		
8. วิธีการประเมินผล	ทดสอบภาคทฤษฎี ทดสอบภาคปฏิบัติ		

9. เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการฝึก

เครื่องมือและอุปกรณ์	วัสดุ
1. รถยกสินค้าขนาดไม่เกิน 10 ตัน 2. อุปกรณ์การยก 3. เครื่องมือบำรุงรักษารถยก	-

10. เงื่อนไขการฝึกอื่นๆ(ถ้าจำเป็นต้องมี)

11. เอกสารประกอบการฝึก คู่มือ และเอกสารอ้างอิง
    1. คู่มือครูฝึก
    2. คู่มือผู้รับการฝึก

ผู้จัดทำหลักสูตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ผู้พิจารณาหลักสูตร

นายบุญชัย ศิริสนธิวรรธน	**ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก**
นางสาวพัชราภรณ์ ยศปัญญา	**หัวหน้าฝ่ายพัฒนาหลักสูตร**
นายวิระ ชิตชลธาร	**นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ**
นางสาวนิ่มนวล ศงสนันทน์	**นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ**
นายจักรวาล ทิพย์มาลัย	**นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ**
นายนที ราชฉวาง	**นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ**
นายศักดิ์ชาย ศิลปสมศักดิ์	**นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ**
นายทรงพล เอาเจริญภักดิ์	**ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช2**

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสุชาติ หลิมรัตน์)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาบุคลากรฝึก

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปุณฑริก สมิติ)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ยกระดับ 92

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายพัฒนาศักยภาพแรงงาน ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดตาก โทร 0 5551 5252

ที่ พศ. 826 /2553 **วันที่** 30 สิงหาคม 2553

เรื่อง ขออนุมัติใช้หลักสูตร

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดตาก

ฝ่ายพัฒนาศักยภาพแรงงาน ได้จัดทำหลักสูตรฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน สาขา ช่างซ่อมบำรุงอุปกรณ์ไฟฟ้า หลักสูตร 30 ชั่วโมง เพื่อให้การปฏิบัติงานตรงตามเป้าหมายและสอดคล้องกับภารกิจของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และใช้ในการฝึกเสริมทักษะให้กับประชาชนในพื้นที่จังหวัดตาก ซึ่งหลักสูตรดังกล่าวจะเป็นประโยชน์สำหรับผู้ที่เข้ารับการฝึกอบรม และต้องการพัฒนาศักยภาพแรงงานในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาความรู้ ทักษะเกี่ยวกับการซ่อมบำรุงอุปกรณ์ไฟฟ้า และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

ดังนั้น ฝ่ายพัฒนาศักยภาพแรงงาน จึงขอเสนอหลักสูตรฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน สาขาช่างซ่อมบำรุงอุปกรณ์ไฟฟ้า หลักสูตร 30 ชั่วโมง มาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ และนำหลักสูตรดังกล่าวไปใช้ในการฝึกอบรมต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นางสาวบันฑิตา คล้ายเจริญ)
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาศักยภาพแรงงาน

ที่ รง 0406.8.3/ 1305

อนุมัติ

(นายชาคริตย์ เดชา)
ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดตาก
30 ส.ค. 2553

หลักสูตรฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน
สาขา ช่างซ่อมบำรุงอุปกรณ์ไฟฟ้า หลักสูตร 30 ชั่วโมง
(รหัสหลักสูตร 6320014190101)
ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดตาก

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ทางด้านการตรวจเช็ค ซ่อมบำรุงอุปกรณ์ไฟฟ้าและเครื่องปรับอากาศภายในบ้านที่ใช้อยู่เป็นประจำได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถพัฒนาตนเองให้มีความก้าวหน้า

1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการอ่านแบบวงจรไฟฟ้า วงจรอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทต่างๆและเครื่องปรับอากาศ และมีทักษะการใช้เครื่องมือและเครื่องวัดทางไฟฟ้า

1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการตรวจสอบและแก้ไขซ่อมแซมอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทต่างๆ และเครื่องปรับอากาศได้ถูกวิธีและมีความปลอดภัย

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติของศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดตากเป็นเวลา 30 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะผ่านการฝึกอบรม

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีอายุตั้งแต่ 15 ปีบริบูรณ์ขึ้นไป ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย จบการศึกษาภาคบังคับ

3.2 เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง และสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่ผ่านเกณฑ์ จะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตรฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน จากศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดตาก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

/5. หัวข้อวิชา....

5. หัวข้อวิชา

หน่วยที่	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง/นาที	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
2	ไฟฟ้าเบื้องต้น	2	0
3	เครื่องมือช่างซ่อมบำรุงอุปกรณ์ไฟฟ้าและเครื่องปรับอากาศ	2	3
4	การต่อและตรวจซ่อมหลอดไฟฟ้าแสงสว่าง	2	2
5	การตรวจเช็คและซ่อมเครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทให้ความร้อน	2	4
6	การตรวจเช็คและซ่อมเครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทให้พลังงานกล	2	4
7	การตรวจเช็คและซ่อมเครื่องปรับอากาศ	2	4
		13	17
		30	

6. เนื้อหาวิชา

หน่วยที่ 1 ความปลอดภัยในการทำงาน (1:0)

ศึกษาหลักความปลอดภัยในการทำงานที่เกี่ยวกับไฟฟ้า และการช่วยเหลือปฐมพยาบาลเมื่อถูกไฟฟ้าดูด

หน่วยที่ 2 ไฟฟ้าเบื้องต้น (2:0)

ศึกษาเกี่ยวกับแหล่งกำเนิดไฟฟ้า คุณสมบัติและชนิดของไฟฟ้า ระบบไฟฟ้ากระแสตรงและกระแสสลับ ฉนวน ตัวนำ ความต้านทานไฟฟ้า กำลังงานและพลังงานไฟฟ้า การต่อวงจรไฟฟ้า

หน่วยที่ 3 เครื่องมือช่างซ่อมบำรุงอุปกรณ์ไฟฟ้าและเครื่องปรับอากาศ (2:3)

ศึกษาโครงสร้าง หลักการทำงาน วิธีการใช้ การอ่านเครื่องมือวัดทางไฟฟ้า เช่น มัลติมิเตอร์ แค้มออนมิเตอร์ และเครื่องมือพื้นฐาน เช่นคีม ไขควง ฯลฯ และการบำรุงรักษา

หน่วยที่ 4 การต่อและตรวจซ่อมหลอดไฟฟ้าแสงสว่าง (2:2)

ศึกษาและปฏิบัติลักษณะคุณสมบัติ หลักการทำงาน การเลือกขนาด การต่อวงจรหลอดฟลูออเรสเซ็นต์ การบำรุงรักษา อาการเสียและการแก้ไข

หน่วยที่ 5 การตรวจเช็คและซ่อมเครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทให้ความร้อน (2:4)

ศึกษาและปฏิบัติโครงสร้างเครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทให้ความร้อน การต่อประกอบวงจรไฟฟ้า การต่ออุปกรณ์ควบคุมความร้อนการตรวจซ่อม การหาสาเหตุที่เสียของเครื่องใช้ไฟฟ้า การแก้ไขอาการเสียต่างๆ ตลอดจนการบำรุงรักษา

/หน่วยที่ 6 ...

หน่วยที่ 6 การตรวจเช็คและซ่อมเครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทให้พลังงานกล (2:4)

ศึกษาและปฏิบัติโครงสร้างเครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทให้พลังงานกล การต่อประกอบวงจรไฟฟ้า การต่ออุปกรณ์ป้องกันให้กับมอเตอร์ การตรวจซ่อม การหาสาเหตุที่เสียเครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทให้พลังงานกล การแก้ไขอาการเสียต่างๆ ตลอดจนการบำรุงรักษา

หน่วยที่ 7 การตรวจเช็คและซ่อมเครื่องปรับอากาศ (2:4)

ศึกษาและปฏิบัติโครงสร้างของเครื่องปรับอากาศภายในอาคาร การตรวจเช็ควงจรไฟฟ้าเครื่องปรับอากาศภายในอาคาร การตรวจเช็ควงจรน้ำยาเครื่องปรับอากาศในอาคาร การหาสาเหตุที่เสียของเครื่องปรับอากาศในอาคาร และการตรวจซ่อมเครื่องปรับอากาศ ตลอดจนการบำรุงรักษาเครื่องปรับอากาศให้มีอายุการใช้งานนานมากขึ้น

ผู้เขียน/ปรับปรุง หลักสูตร .....

(นางสาวบันฑิตา คล้ายเจริญ)

ตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายพัฒนาศักยภาพแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร .....

(นายชาคริตย์ เตชา)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดตาก



กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
กระทรวงแรงงาน

ยุทธศาสตร์ | พัฒนาฝีมือ | ทดสอบ | แข่งขัน | พัฒนาผู้ฝึก | รายงาน | ผู้บริหาร | จัดการระบบ

แผนงาน/ยุทธศาสตร์/ผลผลิต/กิจกรรม/โครงการ | แผนการฝึก | แผนการทดสอบ | แผนการแข่งขัน | กำหนดหลักสูตร | ศพจ ตาก / ศูน

รายการ

เพิ่มรายการหลักสูตร

ข้อมูล รายการหลักสูตร

หน่วยงาน	63	63::ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดตาก
กิจกรรมหลัก	2	2::การฝึกยกระดับฝีมือ
กิจกรรมย่อย	001	001::การฝึกยกระดับฝีมือ (ปกติ)
กลุ่มสาขาอาชีพ	4	4::ช่างไฟฟ้า อิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์
กลุ่มอาชีพ	19	19::ช่างอิเล็กทรอนิกส์
งานในกลุ่มอาชีพ	01	01::ช่างอิเล็กทรอนิกส์

Clear

รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร		
6320014190101	ช่างซ่อมบำรุงอุปกรณ์ไฟฟ้า	แก้ไข	ลบ

1

รหัสหลักสูตร	6320014190101	(Auto)
ชื่อหลักสูตร	ช่างซ่อมบำรุงอุปกรณ์ไฟฟ้า	
ชื่อหลักสูตรภาษาอังกฤษ		
ระยะเวลาฝึกในสพร./ศพจ.	30	ชั่วโมง
ระยะเวลาฝึกในสถานประกอบกิจการ	0	ชั่วโมง

บันทึกรายการ | ยกเลิก | พิมพ์รายการหลักสูตร