

หลักสูตรการฝึกอบรมดับฝีมือ
สาขา การทำประทูหน้าต่างมุ้งลวดอะลูมิเนียม
(รหัสหลักสูตร : ๘๓๒๐๐๑๑๕๔๐๒)
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต

๑. วัตถุประสงค์ :

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายขั้นตอนการทำประทูหน้าต่างมุ้งลวดอะลูมิเนียมและอุปกรณ์การติดตั้งได้
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถติดตั้งประทูหน้าต่างมุ้งลวดอะลูมิเนียมได้อย่างถูกต้อง

๒. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต เป็นเวลา ๑๙ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- ๓.๑ เป็นผู้ถูกเลิกจ้าง/ว่างงาน
- ๓.๒ มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

๔. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาวิชาการทำประทูหน้าต่างมุ้งลวดอะลูมิเนียม
 ชื่อย่อ : วพร. การทำประทูหน้าต่างมุ้งลวดอะลูมิเนียม
 ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าห้าวันละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึก ทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การทำประทูหน้าต่างมุ้งลวดอะลูมิเนียม

๕. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๘๓๒๕๔๐๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	-
๘๓๒๕๔๐๐๑	วัสดุอุปกรณ์และการบำรุงรักษาเครื่องมืองานอะลูมิเนียม	๒	-
๘๓๒๕๔๐๐๒	การอ่านแบบ	๒	๑
๘๓๒๕๔๐๐๓	การทำประทูมุ้งลวดอะลูมิเนียม	-	๖
๘๓๒๕๔๐๐๔	การทำหน้าต่างมุ้งลวดอะลูมิเนียม	-	๖
๘๓๒๕๔๐๐๕	การวัดผลและประเมินผล		
		๕	๑๓
		๑๙	

๖. เนื้อหาวิชา

- ๘๓๒๕๔๐๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน (๑ : ๐)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง การป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน การเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนลงมือปฏิบัติงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น ตลอดจนข้อควรระวังในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำประทูหน้าต่างมุ่งลดღะลຸມືນີ້ຍົມ

๘๓๙๕๔๓๐๔๐๑ วัสดุอุปกรณ์และการบำรุงรักษาเครื่องมืองานอะลຸມືນີ້ຍົມ (๒ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำประทูหน้าต่างมุ่งลดღະລຸມືນີ້ຍົມ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำประทูหน้าต่างมุ่งลดღະລຸມືນີ້ຍົມแบบต่าง ๆ ทั้งเครื่องมือชนิดต่างๆ เช่น หมุดยา ตะปุ่เกลียว มุมประทู หน้าต่าง ฉากຍືດມຸມ บานພັບ ກລອນ ເຄືອງມືວັດ ພຣ້ອມທັກດູແລ້ຮັກຊາ

๘๓๙๕๔๓๐๔๐๒ การอ่านแบบ (๒ : ๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับแบบในงานอะลຸມືນີ້ຍົມในงานก่อสร้างและเข้าใจสัญลักษณ์ที่ใช้ในแบบก่อสร้าง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการอ่านแบบก่อสร้าง สัญลักษณ์และความหมาย การกำหนดระยะในแบบมาตราส่วน ย่อ ขยาย การอ่านแบบบรู๊ฟ รูปตัด แบบขยาย

๘๓๙๕๔๓๐๔๐๓ การทำประทูมุ่งลดღະລຸມືນີ້ຍົມ (๐ : ๖)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถวัดขนาด การลดขนาด การตัด เส้นประทูอะลຸມືນີ້ຍົມและสามารถประกอบประทูมุ่งลดღະລຸມືນີ້ຍົມได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา ปฏิบัติ เกี่ยวกับการทำประทูมุ่งลดღະລຸມືນີ້ຍົມประกอบติดตั้งอย่างถูกวิธี

๘๓๙๕๔๓๐๔๐๔ การทำหน้าต่างมุ่งลดღະລຸມືນີ້ຍົມ (๐ : ๖)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถวัดขนาด การลดขนาด การตัด เส้นหน้าต่างอะลຸມືນີ້ຍົມ และสามารถประกอบหน้าต่างมุ่งลดღະລຸມືນີ້ຍົມได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา ปฏิบัติ เกี่ยวกับการทำหน้าต่างมุ่งลดღະລຸມືນີ້ຍົມประกอบติดตั้งอย่างถูกวิธี

๘๓๙๕๔๓๐๔๐๕ การวัดและประเมินผล

วัดและประเมินผลความรู้และทักษะของผู้รับการฝึกโดยการทดสอบ

๗. ผู้เสนอหลักสูตร

(นายนิกร นิมสาຍ)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

๘. ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวอาภากร วงศ์เขตกร)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

สาขาวิชาทำข้อมูล

รหัสหลักสูตร ๘๓๒๐๐๑๗๓๐๙๐๖

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต

๑. วัตถุประสงค์ :

๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการเลือกชื่อวัตถุสำหรับการทำนม

อป

๑.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการใช้อุปกรณ์ในการทำนมอปได้
อย่างเหมาะสม

๑.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาชีพการทำนมอป
เป็นอาชีพเสริม

๒. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เป็นระยะเวลา ๑๕ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

๓.๑ ผู้ว่างงาน /ผู้ถูกเลิกจ้าง

๓.๒ มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำนม

๔. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำข้อมูล

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของ
ระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร.สาขาวิชาทำข้อมูล

๕. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๘๓๒๐๐๑๗๓๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๐.๕	-
๘๓๒๐๐๑๗๓๐๑	การเลือกชื่อวัตถุดิบ	๑	-
๘๓๒๐๐๑๗๓๐๙	การทำนมอปชนิดต่างๆ	๐.๕	๑๖
		๒	๑๖
		๑๖	

/๖.เนื้อหาวิชา....

๖. เนื้อหาวิชา :

- ๔๓๙๓๓๑๐๑๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน (๐.๕ : ๐)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาเรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน การเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน การเตรียมและการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน การเตือนภัย การแจ้งเหตุ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- ๔๓๙๓๓๓๑๖๐๑ การเลือกซื้อวัตถุดิบ (๑ : ๐)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำขนม
คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ การเก็บรักษา อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับการประกอบอาหาร ขั้นตอน การดูแลรักษาอุปกรณ์ตามอย่างถูกวิธีและปลอดภัย
- ๔๓๙๓๓๓๐๙๐๑ การทำงานมอบชนิดต่างๆ (๐.๕ : ๑๖)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำงาน การทำงานมอบชนิดต่างๆ คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนในการทำงานมอบชนิดต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติการทำงานมอบชนิดต่าง ๆ
การวัดและประเมินผล
วัดผลความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการฝึก

๗. ผู้เสนอหลักสูตร

(นายนิกร นิมสาຍ)

อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

๘. ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวอาภากร วงศ์เขตกร)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

สาขา การทำงานไทย

รหัสหลักสูตร ๘๓๒๐๐๑๗๓๐๔๐๔

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำงานไทย
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกเข้าใจหลักการและเทคนิคในการทำงานไทย
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกจำแนกประเภทของขนมไทยได้
- ๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกนำความรู้และทักษะไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

๒. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา ๑๙ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ ผู้ว่างงาน/ ผู้ถูกเลิกจ้าง
- ๓.๒ มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำงาน

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาวิชาการทำงานไทย

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกอบรมทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร.สาขาวิชาการทำงานไทย

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๘๓๒๐๐๑๖๐๒	ความปลอดภัยการทำงาน	๑	-
๘๓๒๐๐๑๖๐๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำงานไทย	๑	-
๘๓๒๐๐๑๖๐๑	หลักการและเทคนิคในการทำงานไทย	๑	-
๘๓๒๐๐๑๖๐๒	การทำงานไทยประเภทต่างๆ	-	๑๕
๘๓๒๐๐๑๖๐๑	การวัดและประเมินผล	-	-
		๓	๑๕
		รวม	
		๑๙	

๖. เนื้อหา

๘๓๒๐๐๑๖๐๒

ความปลอดภัยในการทำงาน

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้และการบำรุงอุปกรณ์ความปลอดภัยที่เกี่ยวกับการปฏิบัติงานความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์และความปลอดภัยส่วนบุคคล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการและฝึกปฏิบัติการใช้และการบำรุงอุปกรณ์ความปลอดภัยที่เกี่ยวกับการปฏิบัติงานความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์และความปลอดภัยส่วนบุคคล

๘๓๙๓๓๓๐๖๐๑

ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด ขนาดของเครื่องมือ และ อุปกรณ์การทำขนมไทยชนิดต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุดิบ และเครื่องปัจจุบันต่างๆ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งถั่วเขียว แป้งมัน แป้งทาร้ายม่อง แป้งข้าวโพด แป้งสาลี น้ำตาลไข่ กะทิ เกลือ ตี และ กลิ่นที่ได้จากการหมาดและสังเคราะห์ สารที่ทำให้ขนมขึ้นฟู และอื่นๆ รวมทั้งการเก็บรักษา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้เครื่องชั่ง และอุปกรณ์ในการตวง การใช้มาตรฐานส่วนในการชั่ง ตวง ตลอดจนวิธีการทำความสะอาด และเก็บรักษา

๘๓๙๓๓๓๓๐๖๐๑

หลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก ทราบถึงหลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการและเทคนิคต่างๆ ในการทำขนมไทย ศึกษาความปลอดภัยในการทำงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น คุณสมบัติของผู้ทำขนมไทย ศึกษาเกี่ยวกับการสุขาภิบาล และ ข้อเสนอแนะในการทำขนมไทยประเภทต่างๆ

๘๓๙๓๓๓๓๐๖๐๒

การทำขนมไทยประเภทต่างๆ

(๐ : ๑๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขนมไทยประเภทต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการทำขนม รวมทั้งฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทต่างๆ เช่น การทำขนมไทยประเภทนี้ เช่น ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมเผือก ขนมตาล ขนมมันสำปะหลัง ขนมข้าวต้ม มัด ขนมขัน ขนมถั่วต้มไส้ ขนมขี้หนู ขนมสาลีอ่อน ขนมปุยผ้าย ขนมน้ำดอกไม้ ขนมถั่วฟู และขนมสอดไส้ ขนมไทยประเภทอุด เช่น ขนมดอกจาก ขนมกรอบเค็ม ขนมสามเกลอ ขนมกล้วยอุด ข้าวเม่าอุด ขนมครองแครง และข้อเสนอแนะในการทำขนมไทยประเภทอุด ขนมไทยประเภทหวาน เช่น ขนมเปียกอ่อน ตะโก้ ช่าหริ่ม และเผือกหวาน ลูกชุบ ขนมสำปันนี ขนมถั่วหวาน ข้าวตุมพร้าว ลูกชุบ เป็นต้น

๘๓๙๓๓๓๓๔๐๑

การวัดและประเมินผล

เป็นการวัดผลผู้เข้ารับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชา

ทั้งในส่วนที่เป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

๗. ผู้เสนอหลักสูตร

(นายนิกร นิมสาย)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

๘. ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวอาภากร วงศ์เขตกร)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ^๑
สาขา การนวดหน้า (Facial Spa)
รหัสหลักสูตร ๘๓๒๐๐๑๗๔๓๐๑๖
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต**

๑. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ความสามารถในการปฏิบัติงานในหน้าที่พนักงานนวดสปาได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถพัฒนาตนเองให้มีความก้าวหน้าในหน้าที่การทำงาน
๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพพนักงานนวดสปา

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ เป็นระยะเวลา ๑๙ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ เป็นผู้ว่างงาน/ถูกเลิกจ้าง
๓.๒ มีสภาพร่างกายแข็งแรงและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. คุณบัตร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึก ทั้งหมดจะได้รับบุณบัตร วพร.สาขาวิชาการนวดหน้า (Facial Spa)

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๘๓๒๐๓๐๖๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	-
๘๓๒๐๓๓๐๓๐๑	กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา	๑	-
๘๓๒๐๓๓๐๓๐๒	การให้บริการสปาผิวหน้า(Facial Spa)	๑	๘
๘๓๒๐๓๓๐๓๐๓	ให้บริการบำรุงผิวหน้า(Facial Treatment)	๑	๓
๘๓๒๐๓๓๐๓๐๔	ทดสอบภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ	๑	๒
		๕	๑๓
			๑๙

๖. เนื้อหาวิชา

๘๓๒๐๓๐๖๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง การป้องกันอุบัติเหตุภัยในการทำงาน การเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนลงมือปฏิบัติงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น ตลอดจนข้อควรระวังในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการนวดหน้า

๘๓๔๕๓๓๐๓๐๑	กายวิภาคศาสตร์ และสุริวิทยา วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกายวิภาคศาสตร์ และสุริวิทยา คำอธิบายรายวิชา ศึกษาความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในเรื่องการให้บริการสปาบริเวณใบหน้า ลำคอและแผ่นอก ตั้งแต่เริ่มต้นจนสิ้นสุดการให้บริการ (ใช้เวลาให้บริการ ๖๐นาที) โดยเริ่มจากการให้การต้อนรับลูกค้า การซักประวัติเพื่อตรวจสอบว่ามีข้อห้ามหรือข้อควรระวังในการให้บริการหรือไม่ รวมถึงการให้คำแนะนำในเรื่องการเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมและการเตรียมตัวเพื่อเข้ารับบริการ จากนั้นเป็นเรื่องเกี่ยวกับทำความสะอาดผิว การขัดผิว การพอกผิว การนวดกดจุดและการบำรุงผิว รวมถึงการดูแลลูกค้าหลังจากเสร็จสิ้นการบริการ	(๑ : ๐)
๘๓๔๕๓๓๐๓๐๒	การให้บริการสปาผิวน้า (Facial Spa) วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการให้บริการสปาผิวน้า คำอธิบายรายวิชา ศึกษาความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในเรื่องการให้บริการสปาบริเวณใบหน้า ลำคอและแผ่นอก ตั้งแต่เริ่มต้นจนสิ้นสุดการให้บริการ(ใช้เวลาให้บริการ ๖๐นาที) โดยเริ่มจากการให้การต้อนรับลูกค้า การซักประวัติเพื่อตรวจสอบว่ามีข้อห้ามหรือข้อควรระวังในการให้บริการหรือไม่ รวมถึงการให้คำแนะนำในเรื่องการเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมและการเตรียมตัวเพื่อเข้ารับบริการ จากนั้นเป็นเรื่องเกี่ยวกับทำความสะอาดผิว การขัดผิว การพอกผิว และการบำรุงผิว รวมถึงการดูแลลูกค้าหลังจากเสร็จสิ้นการบริการ	(๑ : ๙)
๘๓๔๕๓๓๐๓๐๓	การให้บริการบำรุงผิวน้า (Facial Treatment) วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการให้บริการบำรุงผิวน้า คำอธิบายรายวิชา ศึกษาความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในเรื่องการให้บริการบำรุงใบหน้า ลำคอและแผ่นอก ตั้งแต่เริ่มต้นจนสิ้นสุดการให้บริการ(ใช้เวลาให้บริการ ๓๐นาที) โดยเริ่มจากการให้การต้อนรับลูกค้า การซักประวัติเพื่อตรวจสอบว่ามีข้อห้ามหรือข้อควรระวังในการให้บริการหรือไม่ รวมถึงการให้คำแนะนำในเรื่องการเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมและการเตรียมตัวเพื่อเข้ารับบริการ จากนั้นเป็นเรื่องเกี่ยวกับทำความสะอาดผิว การขัดผิว การพอกผิว และการบำรุงผิว รวมถึงการดูแลลูกค้าหลังจากเสร็จสิ้นการบริการ	(๑ : ๓)
๘๓๔๕๓๓๐๘๐๑	ทดสอบภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ วัดผลความรู้และทักษะของผู้รับการฝึกโดยการทดสอบ	(๑ : ๒)

๗. ผู้เสนอหลักสูตร

(นายนิกร นิมสา)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

๘. ผู้อนุมัติหลักสูตร

(๖๖๖๖)

(นางสาวอาภากร วงศ์เขตกร)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา ๑๐ เครื่องดื่มยอดนิยม
รหัสหลักสูตร : ๘๓๒๐๐๑๗๓๓๐๓๐๗
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต

๑. วัตถุประสงค์ :

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ความสามารถในการสมเครื่องดื่มได้
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

๒. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับฝึกอบรมในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา ๑๙ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

๓.๑ เป็นผู้ว่างงาน/ถูกเลิกจ้าง

๓.๒ มีสภาพร่างกายแข็งแรงและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร :

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐ ของระยะเวลาฝึก ทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร สาขา ๑๐ เครื่องดื่มยอดนิยม

๕. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๘๓๒๐๓๓๑๒๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	-
๘๓๒๐๓๓๓๐๒๐๑	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม	๑	-
๘๓๒๐๓๓๓๐๔๐๑	เทคนิคการผสม ๑๐ เครื่องดื่มยอดนิยม	๒	๑๑
๘๓๒๐๓๓๓๔๔๐๑	เทคนิคและการสร้างความประทับใจลูกค้า	๑	๒
๘๓๒๐๓๓๓๔๕๐๑	การวัดและประเมินผล	-	-
รวม		๕	๑๓
๑๙			

๖. เนื้อหาวิชา

๘๓๒๐๓๓๑๐๒๐๑

ความปลอดภัยในการทำงาน

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง การป้องกันอุบัติเหตุภัยในการทำงาน การเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนลงมือปฏิบัติงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น ตลอดจนข้อควรระวังในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการนวดหน้า

๙๓๔๓๓๓๐๒๐๑

ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของเครื่องดื่มนิดต่างๆ .

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประเภทและแยกแยกประเภทของเครื่องดื่ม วัตถุดิบที่นำมาผลิต กรรมวิธีการผลิต รวมทั้งวิธีการทำเครื่องดื่มแต่ละประเภทที่มีขั้ยตามท้องตลาด

๙๓๔๓๓๓๓๐๒๐๑

เทคนิคการผสม ๑๐ เครื่องดื่มยอดนิยม

(๒ : ๑๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถทำเครื่องดื่มยอดนิยมชนิดต่างๆ ได้ ๑๐ อย่าง คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาระบบที่ชั้นตอนและเทคนิคในการปรุงผสมเครื่องดื่มแต่ละสูตร พร้อมทั้งการคิดค้นเครื่องดื่มผสมแบบใหม่ๆ

ฝึกปฏิบัติผสมเครื่องดื่มนิดต่างๆ

๙๓๔๓๓๓๓๐๒๐๑

เทคนิคและการสร้างความประทับใจลูกค้า

(๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถฝึกฝนเทคนิคในการผสมเครื่องดื่มเพื่อดึงดูดลูกค้าและเพิ่มยอดขายและสร้างความประทับใจให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการได้

ศึกษาและเรียนรู้เทคนิคต่างๆ ใน การดึงดูดลูกค้าและสร้างความประทับใจในการ บริการและเรียนรู้วิธีการเพิ่มยอดขายได้

ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มนิดต่างๆ

๙๓๔๓๓๓๓๐๒๐๑

การวัดผลและประเมินผล

วัดผลความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการฝึก

(นายนิกร นิมสาຍ)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

๙. ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวอาภากร วงศ์เขตกร)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต