



ที่ ศธ ๐๗๐๗๑/๒๕๓

สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดภูเก็ต
ถ.ดำรง ภก ๘๓๐๐๐

๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

เรื่อง สำรองข้อมูลหลักสูตรอาชีพออนไลน์

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบตอบรับการสำรองข้อมูลและการจัดส่งหลักสูตรอาชีพออนไลน์ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. หลักเกณฑ์การพิจารณาหลักสูตรออนไลน์ จำนวน ๑ ฉบับ
๓. ข้อมูลหลักสูตรอาชีพออนไลน์ จำนวน ๑ ชุด
๔. QR Code แนบหลักสูตรอาชีพออนไลน์ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดพังงา ประธานกลุ่มสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดกลุ่มอันดามัน แจกมายังสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดภูเก็ต ให้ดำเนินการพิจารณาคัดเลือกหลักสูตรข้อมูลอาชีพออนไลน์ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และมีความเหมาะสมในการจัดทำสื่อวีดิทัศน์อาชีพออนไลน์ ตามหลักเกณฑ์การพิจารณาที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้กำหนด เพื่อขับเคลื่อนนโยบายการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคงมุ่งเน้นการสร้างรายได้ที่เป็นรูปธรรม และการพึ่งตนเองอย่างยั่งยืน โดยสนับสนุนให้ประชาชนในพื้นที่ทุกช่วงวัยได้รับโอกาสฝึกทักษะอาชีพและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบหรือพัฒนาอาชีพให้เป็นไปตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ นั้น

ในการนี้ สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดภูเก็ต ขอให้ท่านดำเนินการพิจารณาคัดเลือกข้อมูลหลักสูตรอาชีพออนไลน์ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และมีความเหมาะสมในการจัดทำสื่อวีดิทัศน์อาชีพออนไลน์ ตามหลักเกณฑ์การพิจารณาที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้กำหนด และขอให้ส่งแบบตอบรับการสำรองข้อมูลและการจัดส่งหลักสูตรอาชีพออนไลน์ พร้อมทั้งส่งหลักสูตรอาชีพ (แบบ พต.๓) มายังสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดภูเก็ต ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ pkt_nfedc@dole.go.th ภายในวันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวบัณฑิตา วงษ์วุฒิภัทร)

ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดภูเก็ต

งานส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

โทร. ๐ ๗๖๒๒ ๑๘๐๑

โทรสาร ๐ ๗๖๒๒ ๓๓๐

“เรียนดี มีคุณธรรม”

แบบตอบรับ
การสำรวจข้อมูลและการจัดส่งหลักสูตรอาชีพออนไลน์

๑. ชื่อหน่วยงาน.....

๒. ที่อยู่.....

๓. ชื่อผู้ติดต่อประสานงาน..... โทรศัพท์.....

๔. สามารถให้การสำรวจข้อมูลและจัดส่งหลักสูตรอาชีพให้ได้

ไม่สามารถให้การสำรวจข้อมูลและจัดส่งหลักสูตรอาชีพให้ได้

๕. จำนวนหลักสูตรที่มีการจัดส่งทั้งหมด.....หลักสูตร

๕. กรุณาระบุ รายชื่อของหลักสูตรอาชีพ

๑..... ๒.....

๓..... ๔.....

๕..... ๖.....

๗..... ๘.....

๙..... ๑๐.....

๑๑..... ๑๒.....

๑๓..... ๑๔.....

๑๕..... ๑๖.....

๑๗..... ๑๘.....

๑๙..... ๒๐.....

ลงชื่อ..... ผู้ให้ข้อมูล

(.....)

ตำแหน่ง.....

หมายเหตุ : ให้ส่งแบบตอบรับการสำรวจข้อมูลและการจัดส่งหลักสูตรอาชีพออนไลน์มายังสำนักงาน
ส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพังงา ผ่านทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ teerat.๕๐๕๐@gmail.com
ภายในวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ติดต่อประสานงาน นายธีรวัฒน์ ศรีทรัพย์ โทร.๐๙๘-๒๔๘๗๕๗๓

หลักเกณฑ์การพิจารณาหลักสูตรอาชีพออนไลน์

๑. ความเป็นไปได้ในการปฏิบัติ (Practicality): หลักสูตรต้องเน้นทักษะที่นำไปใช้ได้จริง และสร้างรายได้ระหว่างเรียนหรือหลังจบหลักสูตรได้ทันที
๒. สามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง
๓. ระยะเวลาในการเรียนมีความเหมาะสม: คอร์สควรมีระยะเวลาที่สั้นและกระชับ
๔. มาตรฐานและใบรับรอง (Certification): มีการประเมินผลผ่านระบบออนไลน์ เช่น Google Form และได้รับใบรับรอง (Certificate)
๕. ความทันสมัยและตรงความต้องการ: เป็นสาขาวิชาชีพที่ตลาดต้องการ เช่น การใช้เทคโนโลยี, การทำสื่อดิจิทัล หรือการพัฒนาทักษะเฉพาะด้าน
๖. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรมที่ผู้เรียนหาได้
๗. ความนิยมของหลักสูตร

หมายเหตุ ทั้งนี้ สามารถเพิ่มหลักเกณฑ์การพิจารณาหลักสูตรอาชีพออนไลน์ เพื่อให้มีความครอบคลุมต่อการจัดทำหลักสูตรออนไลน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อมูลหลักสูตรอาชีพออนไลน์	
ลำดับที่	ชื่อวิชา
หมวด : อาหารคาว	
๑	แกงเขียวหวานไก่มันกับแห้วจีน
๒	ต้มส้มปลาแรด
๓	แกงสามรส
๔	ยำถั่วงอก
๕	ปลากะพงมัน
๖	แกงเหงาหงอด
๗	ยำสตอเบอรี่น้ำมันงาม่อน
๘	ข้าวปลาแกะ (Fish Rice)
๙	กะเพราหมูกรอบพริ้มเี่ยม
๑๐	กะเพราทะเล/กะเพราถาด
๑๑	ไก่กรอบซอสเกาหลี
๑๒	ปีกไก่ทอดคลุกผง
๑๓	หมี่คลุก/เส้นเล็กคลุก
๑๔	เส้นเล็กไก่ฉีก
๑๕	Salmon Rice/ข้าวแซลมอน
๑๖	กุ้งแช่น้ำปลา (สูตรเจ้าดัง)
๑๗	แกงเขียวหวานสูตรคารา
๑๘	ไข่พะโล้สูตรคารา
๑๙	หมูบึ่งสูตรปลาร้า/น้ำพริก
๒๐	มาม่าหน้าโรงเรียน
๒๑	หมูกรอบสูตรคารา
๒๒	หมูทอดน้ำปลา
หมวด : น้ำพริกและเครื่องจิ้ม	
๒๓	น้ำพริกเผาปลาแรดทรงเครื่อง
๒๔	น้ำพริกปลาร้าลุยสวน
๒๕	น้ำพริกมะสัง
๒๖	น้ำพริกผักชีคุ่มท้าว
๒๗	น้ำพริกใบขางาม่อน
หมวด : อาหารจานเดียว	
๒๘	ผัดไทยโบราณ
๒๙	ข้าวต้มเครื่อง
๓๐	หมี่กะทิ
๓๑	ขนมจีนแห้ง
๓๒	ข้าวมันส้มตำ
๓๓	ข้าวผัด
๓๔	ข้าวแกงกะหรี่โฮมเมด

ข้อมูลหลักสูตรอาชีพออนไลน์	
ลำดับที่	ชื่อวิชา
หมวด : อาหารว่าง	
๓๕	ขนมจีบหมู
๓๖	หมี่กรอบโบราณ
๓๗	ขนมขอม่วงจืบนก
๓๘	จួយี่หวงเครื่อง
๓๙	มันฝรั่งทอด
๔๐	ผักกระเทียม
๔๑	ข้าวตังน้ำมันเมล็ดชา
๔๒	ขนมครกสูตรไข่
๔๓	แจนวิช / ขนมปังปิ้งหน้าโรงเรียน
๔๔	เค้กกล้วยหอมชีส
๔๕	สังขยาชาวไทย
หมวด : เครื่องดื่ม	
๔๖	Dial-in Espresso / การชงกาแฟ
๔๗	Latte Art เบื้องต้น
๔๘	การทำเมนูกาแฟร้อน-เย็น-ปั่น
๔๙	การสร้างเมนู Signature Drink
๕๐	ชาไทย Specialty
๕๑	ชานมไข่มุก
๕๒	มัทฉะ/ชาเขียวนม
๕๓	น้ำลำไยหม้อใหญ่
๕๔	Cold Brew / กาแฟสกัดเย็น
๕๕	สมูทตี้สุขภาพสไตล์ร้านตั้ง
๕๖	ชาผลไม้สไตล์จีน
หมวด : วิชาชีพหมวด สกร. (หมวดแผนไทย, งานพื้นบ้าน, หัตถกรรม)	
๕๗	หลักการนวดไทยขั้นพื้นฐาน
๕๘	การกำหนดมูลค่าสินค้า (ตั้งราคา)
๕๙	การบริหารต้นทุนการผลิตสินค้า
๖๐	การออกแบบบรรจุภัณฑ์
๖๑	การจัดจำหน่ายตามความต้องการลูกค้า
๖๒	การเย็บประกอบเสื้อผ้า
๖๓	การออกแบบลายบาติก
๖๔	เทคนิคการออกแบบลวดลายร่วมสมัย
๖๕	เทคนิคการออกแบบแพทเทิร์นชุดผ้าไทยแบบร่วมสมัย
๖๖	การมัดลายมัดหมี่
๖๗	ขั้นตอนการหมักปลาเพื่อทำกะปิ
หมวด : วิชาชีพอิสระ	

ข้อมูลหลักสูตรอาชีพออนไลน์	
ลำดับที่	ชื่อวิชา
๖๘	ไรเดอร์ Grab/Bolt/Robinhood
๖๙	เปลี่ยนของไม่ใช้ขายออนไลน์สร้างรายได้
๗๐	ถ่ายภาพอาหารออนไลน์ให้น่าทาน
หมวด : ธุรกิจออนไลน์	
๗๑	เปิดร้าน Shopee
๗๒	เปิดร้าน Lazada
๗๓	เปิดร้าน Facebook Marketplace
๗๔	TikTok Shop / ปักตะกร้า
๗๕	Shopee Affiliate
๗๖	Lazada Affiliate
๗๗	Admin ร้านออนไลน์ / รับตอบแชท
๗๘	ไลฟ์สด TikTok ขายของ
๗๙	ขายของมือสอง Facebook
๘๐	Dropshipping จากจีน
๘๑	นำสินค้าชาวบ้านมาขายออนไลน์
๘๒	YouTube Channel สร้างรายได้
๘๓	เป็น Influencer มือใหม่
หมวด : พัฒนาศิลปะ/AI	
๘๔	AI ช่วยงานออฟฟิศ (ChatGPT/Claude/Gemini)
๘๕	AI ในชีวิตประจำวัน
๘๖	AI สร้างคอนเทนต์ / เขียนบทความ
๘๗	AI สร้างภาพ (Image Generator)
๘๘	AI ตัดต่อวิดีโอ
๘๙	เครื่องมือแปลภาษาสำหรับแม่ค้าคุยกับลูกค้าต่างชาติ
๙๐	AI สร้างสื่อนำเสนอ (Presentation)
๙๑	AI ช่วยทำบัญชีส่วนบุคคล
หมวด : ทักษะชีวิต ลดรายจ่าย	
๙๒	การกินถูกวิธีเพื่อสุขภาพและประหยัด
๙๓	การนอนถูกเวลา ห่างไกลโรค
๙๔	การออกกำลังกายถูกวิธีไม่ต้องพึ่งยา
๙๕	Meal Prep - วางแผนอาหาร ๓๐ วัน ประหยัดค่าใช้จ่าย
๙๖	การเก็บวัตถุดิบให้อยู่ได้นาน (ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์)
หมวด : เกษตรในครัวเรือน ลดรายจ่าย	
๙๗	ปลูกผักสวนครัว (กะเพรา โหระพา ผักชี พริก)
๙๘	ปลูกผักกินใบ (ผักบุ้ง คะน้า กวางตุ้ง)
๙๙	ปลูกผักกินผล (มะเขือ แตงกวา ถั่วฝักยาว)
๑๐๐	ปลูกมะเขือเทศในกระถาง

ข้อมูลหลักสูตรอาชีพออนไลน์	
ลำดับที่	ชื่อวิชา
๑๐๑	ปลูกต้นหอม กระเทียม ขิง ข่า ตะไคร้
๑๐๒	เพาะถั่วงอกกินเอง
๑๐๓	ปลูกผักไฮโดรโปนิกส์เบื้องต้น
หมวด : ร้านอาหาร Delivery	
๑๐๔	สมัครและตั้งร้านบน GrabFood จากครัวบ้าน/คอนโด
๑๐๕	สมัครและตั้งร้านบน LINE MAN จากครัวบ้าน/คอนโด
๑๐๖	ตั้งเมนูและราคาให้เหมาะกับการขายเดลิเวอรี่
๑๐๗	เลือกเขตจัดส่งและรับออเดอร์รอบแรกสำหรับร้านอาหารเดลิเวอรี่
๑๐๘	บริหารออเดอร์และรีวิวให้ร้านเดลิเวอรี่ดูน่าเชื่อถือ
๑๐๙	ออกแบบเมนูเดลิเวอรี่ให้ขายดีและไม่พังระหว่างขนส่ง
๑๑๐	คำนวณต้นทุนและตั้งราคาเมนูเดลิเวอรี่ให้มีกำไรแม้มีค่า GP
๑๑๑	วางระบบครัวและเตรียมวัตถุดิบสำหรับร้านเดลิเวอรี่ขนาดเล็ก
หมวด : TikTok และ Social Commerce	
๑๑๒	เปิดร้าน TikTok Shop
๑๑๓	TikTok Affiliate สร้างรายได้
๑๑๔	เทคนิคไลฟ์สด TikTok (ตอน ๑) - อุปกรณ์ เวลา
๑๑๕	เทคนิคไลฟ์สด TikTok (ตอน ๒) - ดึงคนดู ปิดการขาย
๑๑๖	สร้าง Content TikTok ให้ยอดขึ้น
๑๑๗	LINE OA / LINE MyShop ขายของ
๑๑๘	ขายของผ่าน Instagram
หมวด : Google และการตลาดออนไลน์	
๑๑๙	ทำให้ร้านขึ้นใน Google Maps ด้วย Google Business Profile
๑๒๐	ปรับโปรไฟล์ร้านใน Google Maps ให้ค้นหาเจอง่ายและได้รีวิวดี
๑๒๑	ขายของกันในกลุ่ม Facebook ย่านบ้านให้ไม่โดนแบนและมีคนทักซื้อ
๑๒๒	Facebook Ads ยิงแอดขายของ (ตอน ๑) - สร้างโฆษณา
๑๒๓	Facebook Ads ยิงแอดขายของ (ตอน ๒) - ตั้งงบ วัตถุประสงค์
๑๒๔	ขายอาหารในคอนโด/หมู่บ้าน
หมวด : เครื่องมือ AI สำหรับธุรกิจ	
๑๒๕	ใช้ Google Gemini เป็นเลขาคอฟีฟิต
๑๒๖	Microsoft Copilot ช่วยงานออฟฟิศ
๑๒๗	ทำให้แบรนด์อยู่ในคำตอบ AI (GEO)

ข้อมูลหลักสูตรอาชีพออนไลน์	
ลำดับที่	ชื่อวิชา
หมวด : งานรับจ้างออนไลน์	
๑๒๘	ทักษะ Admin ตอบแชทร้านค้า
๑๒๙	งาน Call Center เบื้องต้น
๑๓๐	รับจ้างรีวิวสินค้า (UGC Creator)
๑๓๑	ตัดต่อวิดีโอสั้นรับจ้าง
หมวด : ขายต่างประเทศ	
๑๓๒	ขายของไทยไปจีนผ่าน Douyin
๑๓๓	เปิดร้านบน Taobao / Tmall Global
วิชาอื่นที่ต้องการเพิ่มเติม	
๑๓๔	(กรณาระบุชื่อวิชา)
๑๓๕	(กรณาระบุชื่อวิชา)
๑๓๖	(กรณาระบุชื่อวิชา)
๑๓๗	(กรณาระบุชื่อวิชา)
๑๓๘	(กรณาระบุชื่อวิชา)
๑๓๙	(กรณาระบุชื่อวิชา)
๑๔๐	(กรณาระบุชื่อวิชา)

QR Code แนบหลักสูตรอาชีพออนไลน์

