

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน



สาขาอาชีพและหลักสูตร ที่จะใช้ในการฝึกอบรมตามโครงการฯ



สถาบันฯ ได้นำเสนอหลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน โดยกำหนดตามศักยภาพและความต้องการของตลาดแรงงาน จำนวน 4 หลักสูตร มีระยะเวลาฝึกรวม 3 เดือน (420 ชั่วโมง) แบ่งเป็นการฝึกในสถาบันฯ จำนวน 2 เดือน (280 ชั่วโมง) และฝึกงานในสถานประกอบการ จำนวน 1 เดือน (140 ชั่วโมง)

ผู้เข้ารับการฝึกต้องมีคุณสมบัติเบื้องต้น ดังนี้

- เป็นนักเรียนที่มีอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป ซึ่งจะจบการศึกษาในปีการศึกษา 2563
(จะจบการศึกษาในเดือนมีนาคม 2564)
- มีสัญชาติไทย
- มีทะเบียนบ้านในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่



หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน



ที่	ชื่อหลักสูตรฝึกอบรม	ฝึกอบรมใน สถาบัน (เดือน)	ฝึกอบรม ในสถานประกอบการ (เดือน)	รวม (เดือน)
1	ช่างไฟฟ้าภายในอาคาร	2	1	3
2	ช่างเย็บจักรอุตสาหกรรม	2	1	3
3	ผู้ประกอบการอาหารไทย	2	1	3
4	ผู้ประกอบการขนมอบ (เบเกอรี่)	2	1	3

หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน ช่างไฟฟ้าภายในอาคาร



เนื้อหาการฝึกอบรม

- ความรู้เกี่ยวกับไฟฟ้าและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
- สัญลักษณ์และการอ่านแบบทางไฟฟ้า
- การติดตั้งมาตรวัดพลังงานไฟฟ้าและอุปกรณ์ป้องกันระบบไฟฟ้า
- การติดตั้งสวิตช์ประธานและสวิตช์ควบคุมวงจรรย่อย
- การเดินสายไฟฟ้าด้วยท่อ PVC และท่อร้อยสายชนิดโลหะต่างๆ
- การติดตั้งบริภัณฑ์ไฟฟ้า IEC และอุปกรณ์ประกอบ
- การบำรุงรักษาระบบไฟฟ้าภายในอาคาร



หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน

ช่างเย็บจักรอุตสาหกรรม



- เนื้อหาการฝึกอบรม
- กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมในการทำงาน
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับจักรอุตสาหกรรมและเครื่องจักรที่ใช้ในงานอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม
- วัสดุงานเย็บจักร การฝึกบังคับและการปรับจักรอุตสาหกรรม
- การสร้างแบบและการทำแบบตัด การเย็บประกอบงานชิ้น
- การเย็บชิ้นงานผ้าประเภทเสื้อเชิ้ต กางเกง และกระโปรงต่างๆ



หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน ผู้ประกอบการอาหารไทย

- **เนื้อหาการฝึกอบรม**
- กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมในการทำงาน
- หลักโภชนาการส่วนบุคคลและอนามัย
- ศิลปะในการจัดและตกแต่งอาหาร และการคิดคำนวณต้นทุน
- การทำอาหารไทยเมนูต่างๆ เช่น น้ำพริกต่างๆ อาหารประเภทเครื่องจิ้ม ผัด แกง/ต้มประเภทต่างๆ อาหารจานเดียว อาหารเจและมังสวิรัต เป็นต้น



หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน ผู้ประกอบการขนมอบ (เบเกอรี่)



- เนื้อหาการฝึกอบรม
- กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมในการทำงาน
- หลักโภชนาการส่วนบุคคลและอนามัย
- ศิลปะในการจัดและตกแต่งจาน และการคิดคำนวณต้นทุน
- ขนมอบและวัตถุดิบ ในเมนูต่างๆ เช่น เค้ก คุกกี้ ขนมปัง พายและเพรสตี้ ขนมหวานต่างๆ การจัดอาหารว่างและเครื่องดื่ม กาแฟสดและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ เป็นต้น



อาคารสถานที่และห้องปฏิบัติการฝึกอบรม



อาคารหอพักหญิง



อาคารหอพักชาย



อาคารหอพักผู้รับการฝึกอบรม

อาคารสถานที่และห้องปฏิบัติการฝึกอบรม



อาคารฝึกปฏิบัติการ เบเกอรี่



ความพร้อมด้านอาคารสถานที่และห้องปฏิบัติการฝึกอบรม



อาคารฝึกปฏิบัติการ
ประกอบอาหารไทย

อาคารสถานที่และห้องปฏิบัติการฝึกอบรม



อาคารฝึกปฏิบัติไฟฟ้า และเครื่องปรับอากาศ



อาคารสถานที่และห้องปฏิบัติการฝึกอบรม



อาคารฝึกปฏิบัติการ
ตัดเย็บเสื้อผ้า
และเย็บจักร
อุตสาหกรรม



การแต่ง

