

หลักสูตรการฝึกอบรมอาชีพ

ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาสตรีและครอบครัวรัตนากา จังหวัดขอนแก่น

“รัตนากาก้าวหน้า การอาชีพก้าวไกล ฝึกอาชีพสตรีไทย ให้พึ่งพาตนเอง”

ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาสตรีและครอบครัวรัตนากา จังหวัดขอนแก่น เปิดฝึกอบรมอาชีพในสาขาวิชาต่างๆ ดังนี้-

หลักสูตร ๖ เดือน (รวม ๖ หลักสูตร)

๑. แผนกตัดเย็บเสื้อผ้า > ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา อายุ ๑๓ ปีขึ้นไป หรือพิจารณาตามความเหมาะสม

- ๑.๑ หลักการแต่งกายที่ดีและคุณสมบัติของช่าง และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการตัดเย็บ
- ๑.๒ การใช้เครื่องมือในการตัดเย็บและการบำรุงรักษา
- ๑.๓ การวัดตัวมาตรฐานและการสร้างแบบ
- ๑.๔ การสร้างแบบและการตัดเย็บกระโปรงแบบต่างๆ
 - การสร้างแบบตัดเย็บกระโปรงเข้ารูป กระโปรงกางเกง กระโปรงต่อสะโพก ทบจีบสองข้าง และกระโปรงจีบหิซ
 - การสร้างแบบและตัดเย็บกระโปรงสมัยนิยม
- ๑.๕ การวัดตัวเสื้อ การสร้างเสื้อเบื้องต้น
 - เสื้อเข้ารูปมีเกล็ดไหล่ และไม่มีเกล็ดไหล่
 - การสร้างแบบและแยกแบบแขนเสื้อแบบต่างๆ

๒. แผนกเสริมสวยสตรี > ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา อายุ ๑๓ ปีขึ้นไป หรือพิจารณาตามความเหมาะสม

- ๒.๑ ความรู้เบื้องต้นของช่างเสริมสวย และสรีระวิทยาเกี่ยวกับผม
- ๒.๒ การตัดผม หลักการม้วนแกน ม้วนกันหอยและม้วนโรลในแบบต่างๆ
- ๒.๓ การสระ - ไดร้ การอบไอน้ำ หมักผม การกัดสีผม โกรก ย้อมผม และการทำไฮไลท์
- ๒.๔ การซอยผมทรงต่างๆ และการยืดผมด้วยแผ่นยืด
- ๒.๕ ขัดหน้า พอกหน้า นวดหน้า การแต่งหน้า การแต่งเล็บ
- ๒.๖ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการตัดผม การใช้อุปกรณ์ และการบำรุงรักษา
- ๒.๗ ข้อบัญญัติและเรื่องควมคุมการแต่งกาย
- ๒.๘ การตัดผมทรงต่างๆ เช่น การตัดผมทรงสูง ผมทรงกลม ผมทรงกลาง ผมทรงต่ำ และทรงสมัยนิยม

๓. แผนกบริการโรงแรม > รับผู้สำเร็จมัธยมศึกษาปีที่ ๓ ขึ้นไป อายุ ๑๘ ปี ขึ้นไป หรือพิจารณาตามความเหมาะสม

- ๓.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอุตสาหกรรมโรงแรม ท่องเที่ยว มนุษย์สัมพันธ์และการปรับตัว
- ๓.๒ หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- ๓.๓ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร การเตรียมการบริการ การจัดเลี้ยง และจัดโต๊ะอาหาร
- ๓.๔ หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายแม่บ้าน
- ๓.๕ การต้อนรับแขก และการใช้โทรศัพท์
- ๓.๖ คุณสมบัติของพนักงานทำความสะอาดห้องพัก และความสะอาดทั่วไป
- ๓.๗ ภาษาอังกฤษเบื้องต้น
- ๓.๘ การฝึกงานในโรงแรมจังหวัดขอนแก่น

๔. แผนกโภชนาการ > ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา อายุ ๑๓ ปี หรือพิจารณาตามความเหมาะสม

- ๔.๑ คุณค่าอาหาร และการเลือกซื้ออาหาร
- ๔.๒ อาหารประจำวันในแต่ละวัย
- ๔.๓ หลักการในการประกอบอาหารคาว – หวาน
 - ๔.๓.๑ ประเภทแกงเผ็ด ผัดเผ็ด แกงส้ม ต้มยำต่างๆ
 - ๔.๓.๒ ประเภทน้ำพริก หลน และยำต่างๆ
 - ๔.๓.๓ ประเภทแกงจืด ผัด อบ ทอด นึ่ง ตุ่น
- ๔.๔ การทำขนมด้วยเตาอบ และขนมไทยชนิดต่างๆ
- ๔.๕ การประกอบอาหารว่าง และอาหารประเภทจานเดียว
- ๔.๖ การเตรียมสถานที่ ห้องอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร และการเสิร์ฟอาหาร
- ๔.๗ การถนอมอาหาร การและสลักผักและผลไม้

๕. แผนกพนักงานช่วยเหลือและผู้สูงอายุและเด็ก > รับผู้สำเร็จมัธยมศึกษาปีที่ ๓ ขึ้นไป อายุ ๑๘ ปีขึ้นไป

- ๕.๑ การดูแลผู้สูงอายุ สุขวิทยาประจำวัน
- ๕.๒ อาการผิดปกติของผู้สูงอายุและการช่วยเหลือ
- ๕.๓ วินัยจริยธรรม
- ๕.๔ กายภาพบำบัด
- ๕.๕ การดูแลทำความสะอาดสิ่งแวดล้อม เครื่องนุ่งห่ม เครื่องใช้ และป้องกันการติดเชื้อ
- ๕.๖ การดูแลเด็ก โภชนาการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ
- ๕.๗ จิตวิทยาและพัฒนาการของชีวิต
- ๕.๘ สังคมและวัฒนธรรมไทย
- ๕.๙ กิจกรรมบำบัด
- ๕.๑๐ ฝึกงานภาคปฏิบัติ

๖. แผนกนวดแผนไทยและอบสมุนไพรและสปา > ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา อายุ ๑๘ ปีขึ้นไป หรือพิจารณาตามความเหมาะสม

- ๖.๑ การนวดแบบราชสำนัก
- ๖.๒ การนวดแบบเชลยศักดิ์
- ๖.๓ การนวดฝ่าเท้า
- ๖.๔ การนวดตัวด้วยลูกประคบ และอบสมุนไพร
- ๖.๕ ฝึกภาคปฏิบัติ
- ๖.๖ การนวดสปาหน้า
- ๖.๗ การนวดสปาผิวกาย
- ๖.๘ การนวดน้ำมัน

หลักสูตร ๔ เดือน (รวม ๒ หลักสูตร)

๑. แผนกตัดผมชาย > ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา อายุ ๑๓ ปีขึ้นไป หรือพิจารณาตามความเหมาะสม

- ๑.๑ แนะนำเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดผม
- ๑.๒ หน้าที่เครื่องมือแต่ละอย่าง
- ๑.๓ วิธีจับหวี-จับปัตตาเลื่อน
- ๑.๔ บุคลิกภาพที่เหมาะสมของช่างตัดผม
- ๑.๕ หลักการตัดผมชายและหลักการเรียนตัดผมชาย
- ๑.๖ ทฤษฎี-ปฏิบัติ วิธีการตัดผมทรงนักเรียน
- ๑.๗ ทฤษฎี-ปฏิบัติ วิธีการตัดผมทรงอเมริกัน
- ๑.๘ ทฤษฎี-ปฏิบัติ วิธีการตัดผมทรงรองทรงและทรงต่างๆ

๒. หลักสูตรดูแลผู้สูงอายุในบ้าน > ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา อายุ ๒๕ ปีขึ้นไป หรือพิจารณาตามความเหมาะสม

- ๒.๑ หมวดวิชาการดูแลผู้สูงอายุ
- ๒.๒ หมวดวิชาโภชนาการ
- ๒.๓ หมวดวิชาจิตวิทยา
- ๒.๔ หมวดวิชากายภาพบำบัดและกิจกรรมบำบัด
- ๒.๕ หมวดวิชาการนวดไทยเพื่อส่งเสริมสุขภาพ
- ๒.๖ หมวดวิชาสังคมและวัฒนธรรมไทย
- ๒.๗ หมวดฝึกงานภาคปฏิบัติ

หลักสูตร ๑ เดือน (รวม ๖ หลักสูตร)

ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา อายุ ๑๓ ปีขึ้นไป หรือพิจารณาตามความเหมาะสม

๑. หลักสูตรเบเกอรี่ ชา-กาแฟ
๒. หลักสูตรแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้า
๓. หลักสูตรอาหารไทย ๔ ภาค
๔. หลักสูตรการจัด-ตกแต่ง สถานที่ในงานพิธีต่างๆ
๕. หลักสูตรการช่างประดิษฐ์
 - การสานผลิตภัณฑ์จากเส้นพลาสติก
 - ศิลปะงานใบตอง
๖. หลักสูตร เสริมสวยสตรี
 - การสระ-ไดร์ รีด ยืดผม ทำสีผม
 - แต่งหน้า กล้าผม ทำเล็บ เพ้นท์เล็บ