

30701-2027
ความปลอดภัย
และอาชีวอนามัย
ในงานโรงแรม

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
(ปวส.) พุทธศักราช 2567

เบื้องหลังการบริการที่สมบูรณ์แบบ คือเกราะป้องกันที่มองไม่เห็น

การทำงานในอุตสาหกรรมโรงแรมเต็มไปด้วยความท้าทาย
ความเป็นมืออาชีพที่แท้จริงไม่ได้วัดแค่ความสวยงามของการบริการ
แต่วัดจากการบริหารจัดการความเสี่ยงได้อย่างไร้รอยต่อ





กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม



โครงสร้างหน่วยกิต 1-2-2
(ทฤษฎี 1 : ปฏิบัติ 2 : ศึกษาด้วยตนเอง 2)



อ้างอิงมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4

4 ผลลัพธ์สำคัญที่คุณจะได้รับ

ประเมินความเสี่ยง
และสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขอนามัย

ควบคุมความเสี่ยง
ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สอบสวนเหตุการณ์
การบาดเจ็บและความเจ็บป่วย

ประเมินประสิทธิภาพ
ของงานอาชีวอนามัย
และความปลอดภัย

เสาหลักแห่งความปลอดภัย (Course Objectives)



รู้และเข้าใจเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยและอาชีวอนามัย



สามารถป้องกันอุบัติเหตุในโรงแรมได้จริง



สร้างทัศนียภาพในการทำงานด้วยความปลอดภัย



ประยุกต์ใช้เพื่อจัดทำแผนความปลอดภัยบูรณาการ

บันได 5 ขั้นสู่ความเชี่ยวชาญ (Core Competencies)



Module 1: รู้ทันอันตราย และการวิเคราะห์ความเสี่ยง

- ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
- ระบุหน้าที่รับผิดชอบด้านสุขอนามัยและความมั่นคง
- ค้นหาสาเหตุของอุบัติเหตุ พร้อมระบุและประเมินความเสี่ยง



Module 2: ควบคุมปัจจัยเสี่ยงอย่างถูกวิธี

ระบบไฟฟ้า:

การป้องกันอันตราย
จากการใช้อุปกรณ์
และระบบไฟ



สารเคมี:

การจัดเก็บและใช้งาน
อย่างปลอดภัย

แก๊สหุงต้ม:

การจัดการและป้องกันการรั่วไหล

Module 3: พร้อมเผชิญเหตุอัคคีภัย



PREVENT:

การป้องกันและปฏิบัติตนเมื่อเกิดอัคคีภัย

COLLABORATE:

การเข้าร่วมปฏิบัติงานกับทีมพจญเพลิง

Module 4: ดูแลทุกชีวิตในยามวิกฤต



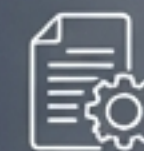
1. ประเมินสถานการณ์ฉุกเฉิน



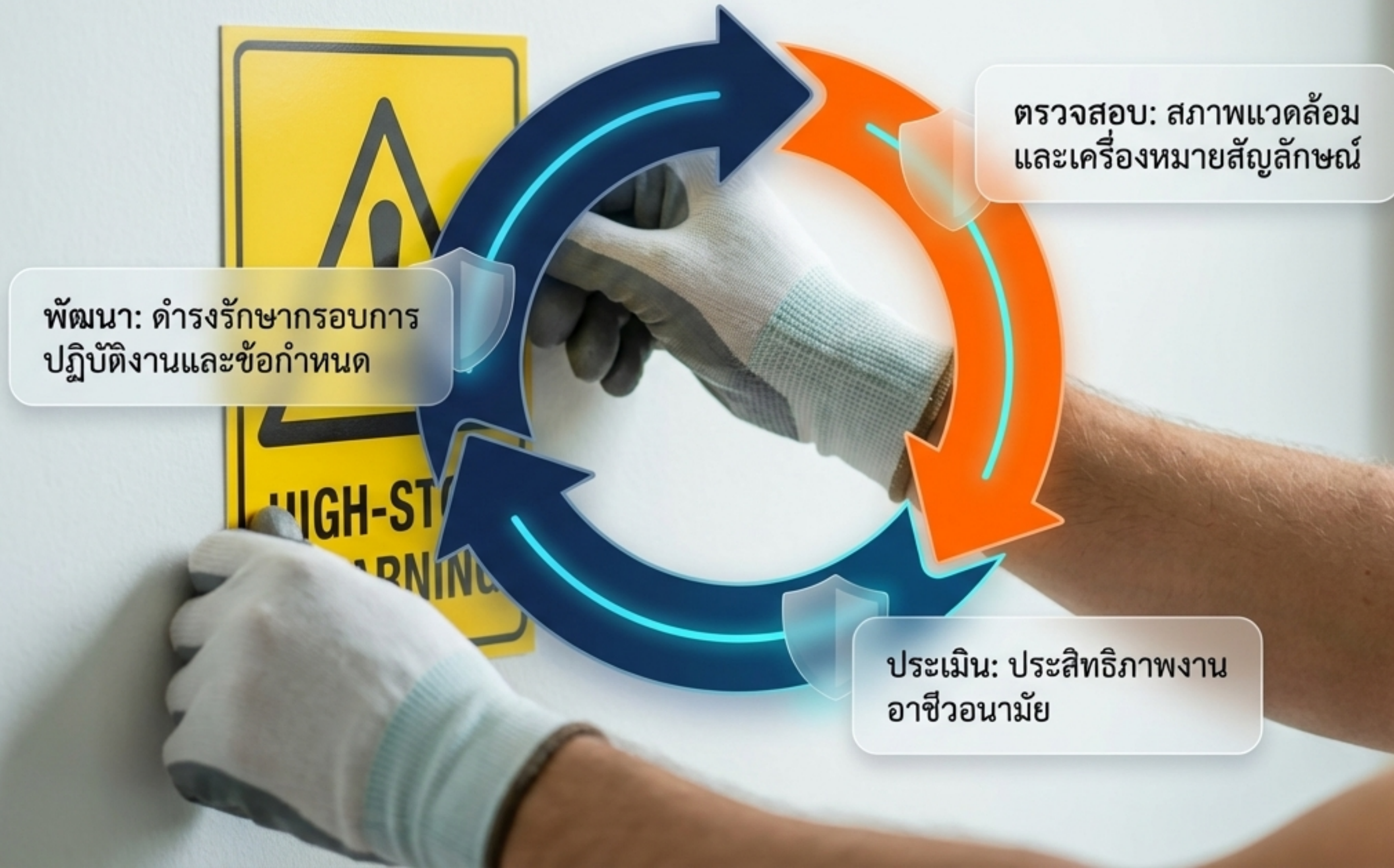
2. ทำการปฐมพยาบาลเบื้องต้น



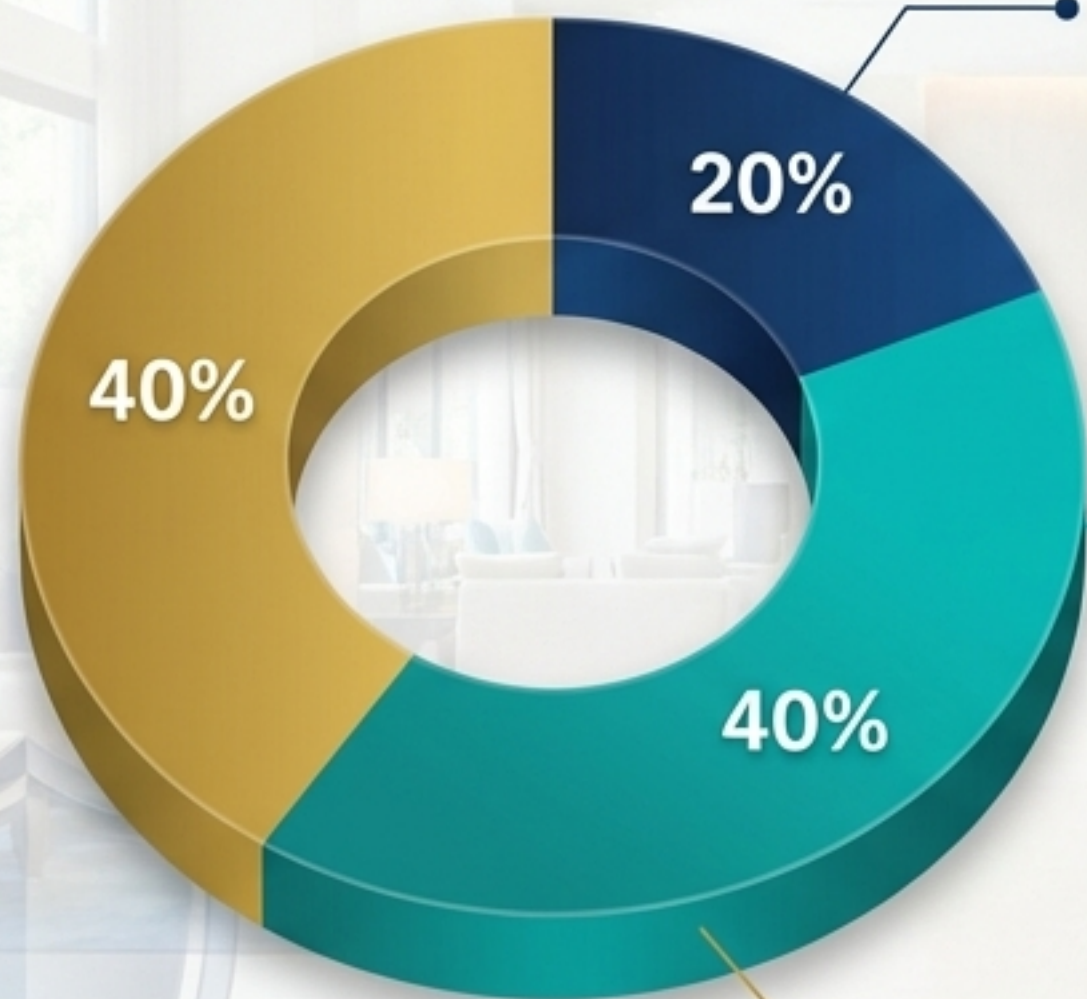
3. ดำเนินการตามคู่มือ
อย่างเคร่งครัด



Module 5: สร้างและรักษากรอบมาตรฐาน



สมดุลงานการเรียนรู้ (ทฤษฎี 1 : ปฏิบัติ 2 : ศึกษาด้วยตนเอง 2)



• **ทฤษฎี (1 หน่วยกิต):** กฎหมาย, หลักการประเมินความเสี่ยง, ทฤษฎีความปลอดภัย

• **ปฏิบัติ (2 หน่วยกิต):** การซ้อมดับเพลิง, ปฐมพยาบาล, ตรวจสอบพื้นที่จริง

• **ศึกษาด้วยตนเอง (2 ชั่วโมง):** การทบทวนคู่มือและการวิเคราะห์กรณีศึกษา



บูรณาการความรู้สู่สมรรถนะวิชาชีพ

Module 1:
วิเคราะห์ความเสี่ยง

Module 2:
จัดการระบบ

Module 3:
อัปเดตภัย

Module 4:
ประชุมพยาบาล

Module 5:
ตรวจสอบและพัฒนา


วิเคราะห์สาเหตุ	ใช้อุปกรณ์	ประเมินและควบคุม	ทีมพจญเพลิง	รับมือเหตุฉุกเฉิน
				
				
				
				
				

ก้าวสู่มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพระดับชาติ



**“วิชานี้ถูกออกแบบมาเพื่อรองรับ
มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก
ระดับ 4”**

การผ่านรายวิชานี้ ไม่ใช่แค่การเก็บหน่วยกิต
แต่คือการเตรียมความพร้อมสู่การสอบใบประกาศ
นียบัตรระดับชาติที่เป็นที่ยอมรับในอุตสาหกรรม



ความปลอดภัย คือหัวใจของการบริการที่ยั่งยืน

เกราะป้องกันที่ดีที่สุด ไม่ใช่อุปกรณ์ที่ทันสมัย แต่คือ ‘ความรู้และจิตสำนึก’ ที่ถูกฝึกฝนมาอย่างดี
คุณพร้อมหรือยังที่จะเป็นผู้สร้างมาตรฐานความปลอดภัยให้กับอุตสาหกรรมโรงแรม?

ยินดีต้อนรับสู่วิชา ความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในงานโรงแรม