

**ຫຼັກ​ສູດ**

**​ປະກາສະນີຍະບັດ ວິ​ຊາ​ຊີບ ລະ​ດັບ 3**

**ສາ​ຂາອາຊີບ: ແປຮູບອາຫານ**

Curriculum

Certificate of Vocational Level 3

Majoring in: Food Processing



**2018**

# ສາ​ລະ​ບານ

[ສາ​ລະ​ບານ 1](#_Toc526156841)

[ບົດ​ນຳ 1](#_Toc526156842)

[1. ຊື່​ຫຼັກ​ສູດ 2](#_Toc526156843)

[2. ຊື່ປະກາສະນີຍະບັດ 2](#_Toc526156844)

[3. ໜ່ວຍງານຮັບຜິດຊອບ 2](#_Toc526156845)

[4. ຈຸດປະສົງ ແລະ ປັດຊະຍາຂອງ​ຫຼັກ​ສູດ 2](#_Toc526156846)

[4.1 ຈຸດປະສົງ 2](#_Toc526156847)

[4.2 ປັດຊະຍາ 2](#_Toc526156848)

[5. ມາດຕະຖານອາຊີບ 2](#_Toc526156849)

[5.1 ມາດຕະຖານຄວາມຮູ້ 2](#_Toc526156850)

[5.2 ​ ມາດຕະຖານຄວາມສາມາດ: 3](#_Toc526156851)

[5.3 ມາດຕະຖານຄຸນສົມບັດ: 4](#_Toc526156852)

[6. ວຸດທິການສຶກສາ 4](#_Toc526156853)

[7. ຄວາມສາມາດຫຼັງຈາກຮຽນຈົບ 4](#_Toc526156854)

[8. ການຈັດຕັ້ງການຮຽນ-ການສອນ 5](#_Toc526156855)

[9. ຄຸນສົມບັດ ແລະ ເງື່ອນໄຂຜູ້ເຂົ້າຮຽນ 5](#_Toc526156856)

[10.ການຄັດເລືອກຜູ້ທີ່ຈະເຂົ້າຮັບການສຶກສາ 5](#_Toc526156857)

[11.ການລົງທະບຽນຮຽນ 6](#_Toc526156858)

[12. ໄລຍະເວລາການສຶກສາ 6](#_Toc526156859)

[13 ການວັດປະ​ເມີນຜົນການຮຽນ-ການສອນ 6](#_Toc526156860)

[14. ໃບ​ວິ​ເຄາະ​ອາຊີບ 6](#_Toc526156861)

[15. ການກຳນົດໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ 7](#_Toc526156862)

[16. ໝວດໂມດູນ 8](#_Toc526156863)

[17. ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ (ສິ່ງ​ອຳ​ນວຍ​ຄວາມ​ສະ​ດວກ​ໃຫ້​ແກ່​ການ​ຮຽນ-ການ​ສອນ) 8](#_Toc526156864)

[18. ວຸດທີຂອງຄູສອນທີ່​ຕ້ອງ​ການ 10](#_Toc526156865)

[19. ໂຄງສ້າງຫຼັກສູດ 10](#_Toc526156866)

[20. ໝວດໂມດູນ ການຮຽນ-ການສອນ 18](#_Toc526156867)

[20.1 ໂມດູນທົ່ວໄປ 18](#_Toc526156868)

[20.2 ໂມ​ດູນ​ພື້ນ​ຖານ​ວິ​ຊາ​ສະ​ເພາະ 29](#_Toc526156869)

[20.3 ໂມດູນວິຊາສະເພາະຫຼັກ 47](#_Toc526156870)

# ບົດ​ນຳ

ເປັນ​ສິ່ງ​ທີ່​ປະ​ກົດ​ໃຫ້​ເຫັນຢ່າງ​ຈະ​ແຈ້ງ​ແລ້ວ​ຜູ້​ທີ່​ມີ​ທັກ​ສະ​ຫຼາຍກວ່າ ຫຼື ມີ​ຄວາມ​ສາ​ມາດ​ຫຼາຍກວ່າ​ມັກ​ຈະ​ເປັນ​ຜູ້​ທີ່​ມີ​ໂອ​ກາດ​ຫຼາຍ​ກວ່າ​ໃນ​ການ​ຫາ​ວຽກ​ເຮັດ​ງານ​ທຳ. ເພື່ອ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້​ທວງ​ທັນ​ກັບ​ສະ​ພາບ​ການ​ຂະ​ຫຍາຍ​ຕົວ​ຂອງ​ເສດ​ຖະ​ກິດ​ລາວໃນ​ປະ​ຈຸ​ບັນ​ນີ້, ລັດ​ຖະ​ບານ​ ໂດຍ​ສະ​ເພາະ​ແມ່ນກະ​ຊວງ​ສຶກ​ສາ​ທິ​ການ ແລະ ກິ​ລາ ແຫ່ງ ສ​ປ​ປ ລາວ, ໄດ້​ພະ​ຍາ​ຍາມ​ຢ່າງ​ໜັກ​ໃນ​ການ​ພັດ​ທະ​ນາ​ຄຸ​ນນະ​ພາບ​ການ​ສຶກ​ສາ. ໃນ​ນັ້ນ, ຂະ​ແໜງ​ອາ​ຊີວ​ະ​ສຶກ​ສາ​ແມ່ນ​ບູ​ລິ​ມະ​ສິດ​ອັນ​ດັບ​ທຳ​ອິດ​ທີ່​ລັດ​ຖະ​ບານ​ລາວ ຈຳ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ເອົາ​ໃຈ​ໃສ່​ໃນ​ການ​ພັດ​ທະ​ນາ ທັງ​ນີ້ກໍ່​ເນື່ອງ​ຈາກວ່າ​ປະ​ເທດ​ລາວ​ກໍ​າ​ລັງ​ເປັນ​ໜຶ່ງ​ໃນ​ບັນ​ດາ​ປະ​ເທດ​ທີ່​ພວມ​ມີ​ຈັງ​ຫວະ​ການ​ຂະ​ຫຍາຍ​ຕົວ​ທາງ​ດ້ານ​ເສດ​ຖະ​ກິດ​ໄວ​ຢູ່​ພາກ​ພື້​ນອາ​ຊຽນ. ​ເມື່ອ​ເປັນ​ເຊັ່ນ​ນັ້ນ, ​ທຸກ​ຂະ​ແໜງ​ການ​ອຸດ​ສະ​ຫະ​ກຳແມ່ນໄດ້​ຮຽກ​ຮ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ພະ​ນັກ​ງານ​ທີ່​ມີ​ທັກ​ສະ​ໃນ​ລະ​ດັບ​ທີ່ນອນ ເພື່ອ​ປະ​ກອບ​ເຂົ້າ​ໃນ​ແຕ່​ລະ​ໜ້າ​ວຽກ.

ຫຼັກ​ສູດ​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ​ສຳ​ລັບ​​ແປຮູບອາຫານ, ກໍ່​ແມ່ນ​ໜຶ່ງ​ໃນ​ບັນ​ດາ​ຫຼັກ​ສູດ​ທີ່​ມີຄວາມ​ຈຳ​ເປັນ​ຕ້ອ​ງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ພັດ​ທະ​ນາ ເພື່ອ​ໃຫ້​ສາ​ມາດ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ບຸກ​ຄະ​ລາ​ກອນ ແລະ ສ່ອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ຕາ​ໝ່າງ​ການແປຮູບຜະລິດຕະພັນກະສິ ກໍາ​ໃນ ສ​ປ​ປ ລາວ. ດ້ວຍ​ເຫດນັ້ນ, ມາດ​ຖານສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ​​ແປຮູບອາຫານສະ​ບັບ​ນີ້ ຈະ​ສາ​ມາດ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໜ້າ​ທີ່ ແລະ ໜ້າວ​ຽກ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ທັງ​ໝົດ​ ເປັນສິ່ງທີ່ປະກົດໃຫ້ເຫັນຢ່າງຈະແຈ້ງແລ້ວຜູ້ທີ່ມີທັກສະຫຼາຍກວ່າ ຫຼື ມີຄວາມ ສາມາດຫຼາຍກວ່າມັກຈະເປັນຜູ້ ທີ່ມີໂອກາດຫຼາຍກວ່າໃນການຫາວຽກເຮັດງານທຳເພື່ອຕອບສະໜອງໃຫ້ທວງທັນ ກັບສະພາບການຂະຫຍາຍຕົວຂອງເສດ ຖະກິດລາວໃນປະຈຸບັນນີ້, ລັດຖະບານ ໂດຍສະເພາະແມ່ນກະຊວງສຶກ ສາທິການ ແລະ ກິລາ ແຫ່ງ ສປປ ລາວ, ໄດ້ພະຍາຍາມຢ່າງໜັກໃນການພັດທະນາຄຸນນະພາບການສຶກສາ, ໃນນັ້ນ ຂະແຫນງອາຊີວະສຶກສາແມ່ນບູລິມະສິດອັນດັບທຳອິດທີ່ລັດຖະບານລາວຈຳຕ້ອງໄດ້ເອົາ ໃຈໃສ່ໃນການພັດທະນາ ທັງນີ້ກໍ່ເນື່ອງຈາກວ່າປະເທດລາວກໍາລັງເປັນໜຶ່ງໃນບັນດາປະເທດທີ່ພວມມີຈັງຫວະການຂະຫຍາຍຕົວທາງດ້ານເສດຖະກິດໄວຢູ່ພາກພື້ນອາຊຽນ; ເມື່ອເປັນເຊັ່ນນັ້ນ, ທຸກຂະແໜງການອຸດສະຫະກຳແມ່ນໄດ້ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີພະນັກງານ ທີ່ມີທັກສະໃນລະດັບທີ່ນອນເພື່ອປະກອບເຂົ້າໃນແຕ່ລະໜ້າວຽກ.

## 1. ຊື່​ຫຼັກ​ສູດ

1.1 ຊື່​ຫຼັກ​ສູດ​ເປັນ​ພາ​ສາ​ລາວ: ການແປຮູບອາຫານ ລະດັບ 3

1.2 ຊື່​ຫຼັກ​ສູດ​ເປັນ​ພາ​ສາ​ອັງ​ກິດ: Food Processing Level 3

## 2. ຊື່ປະກາສະນີຍະບັດ

1.1 ຊື່ປະກາສະນີຍະບັດເປັນພາສາລາວ: ປະກາສະນີຍະບັດ ວິຊາຊີບ​ ລະ​ດັບ 3

1.2 ຊື່​ປະ​ກາ​ສະ​ນີ​ຍະ​ບັດ​ເປັນ​ພາ​ສາ​ອັງ​ກິດ: Certificate of Vocational Level 3

## 3. ໜ່ວຍງານຮັບຜິດຊອບ

* ກະຊວງສຶກສາທິການ ແລະ ກິລາ, ກົມອາຊີວະສຶກສາ
* ສະຖາບັນພັດທະນາອາຊີວະສຶກສາ
* ວິ​ທະ​ຍາ​ໄລ, ໂຮງ​ຮຽນ​ເຕັກ​ນິກ ແລະ ສູນ​​ຝຶກ​ອົບ​ຮົມວິ​ຊາ​ຊີບ

## 4. ຈຸດປະສົງ ແລະ ປັດຊະຍາຂອງ​ຫຼັກ​ສູດ

### 4.1 ຈຸດປະສົງ

* ເພື່ອ​ເພີ່ມ​ຄວາມ​ຮູ້, ທັກ​ສະ​ວິ​ຊາ​ຊີບ, ​ສ້າງປະ​ສົບ​ການ​ຂອງ​ນັກ​ວິ​ຊາ​ການ​ແປຮູບອາຫານ​ໃຫ້​ແກ່​ຜູ້​ຮຽນ ໂດຍ​ອີງ​ໃສ່​ມາດ​​ຕະຖານ​ອາ​ຊີບ, ​ສ້າງ​ໃຫ້​ຜູ້​ຮຽນ​ມີ​ຄວາມ​ສາ​ມາດ​ໃນ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ຄວາມ​ຮູ້, ທັກ​ສະ ແລະ ຄວາມ ສາ​ມາດ​ຢ່າງ​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ​ບົນ​ພື້ນ​ຖານ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການຂອງ​ຕະ​ຫຼາດ​ແຮງ​ງານ; ຄວາມກ້າວໜ້າ ທາງດ້ານເຕັກໂນໂລຊີເພື່ອພັດທະນາຕົນເອງ; ເສດຖະກິດສັງຄົມ ແລະ ປະເທດຊາດ
* ເພື່ອ​ສົ່ງ​ເສີມ​ໃຫ້​ມີ​ການ​ປ່ຽນ​ແປງ​ໃໝ່, ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາຕ່າງ​ໆ ແລະ ​ເພື່ອ​ໃຫ້​ສາ​ມາດ​ດຳ​ເນີນ​ໜ້າ​ວຽກ​ຕ່າງ​ໆ​ທາງ​ດ້ານ​ເຕັກ​ນິກ ໂດຍ​ອີງ​ໃສ່​ມາດ​ຕະ​ຖານ​ສະ​ມັດ​ຕະ​ພາບ
* ເພື່ອ​ເສີມ​ສ້າງ​ໃຫ້​ຜູ້​ຮຽນ​ມີທັກສະ​ທີ່​ດີ, ມີຈັນ​ຍາ​ບັນໃນ​ອາ​ຊີບ​, ມີ​ຄຸ​​ນນະ​ທຳ ແລະ ມີ​ຄວາມ​ຊື່​ສັດ​ຕໍ່ອາຊີບຂອງຕົນ ແນໃສ່ເພື່ອກໍ່ສ້າງ ແລະ ພັດທະນາຊັບພະຍາກອນມະນຸດໃຫ້ມີລະດັບທາງດ້ານສີມື

### 4.2 ປັດຊະຍາ

***“ ຮຽນດີ ຄຸນສົມບັດເດັ່ນ ເນັ້ນທັກສະ ປ່ຽນຄວາມຮູ້ສູ່ອາຊີບ ”***

## 5. ມາດຕະຖານອາຊີບ

ມາດ​ຖານ​ອາ​ຊີບນີ້​ໄດ້​ກວມ​ເອົາ​ໜ້າ**ທີ່**​ຫຼັກ​ທັງ​ໝົດ​ຂອງ​ນັກ​ວິ​ຊາກ​ານ**​ແປຮູບອາຫານ**ທີ່​ມີ, ເປັນ​ຕົ້ນແມ່ນການ​ຮັບ​ປະກັນຄວາມປອດໄພ, ການກວດ**ເຊັກ ແລະ ການນໍາໃຊ້ວັດຖຸອຸປະກອນເຄື່ອງມືທີ່ຮັບໃຊ້ໃນການຜະລິດໂດຍພື້ນ ຖານ**​ທົ່ວ​ໄປ, ການ**ຄັດເລືອກ ແລະ** ກະກຽມ**ວັດຖຸດິບ**, ການ**ແປຮູບອາຫານ ດ້ວຍວິທີການຕ່າງໆ**, ການ**ກວດກາ ຜະລິດຕະພັນລວມໄປເຖີງການບັນຈຸຫໍ່ຫຸ້ມ** **ລວມໄປເຖີງວິທີການໃນການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນ**.

### 5.1 ມາດຕະຖານຄວາມຮູ້

* ການນຳໃຊ້ທັກສະພື້ນຖານໃນການພົວພັນວຽກພາຍໃນ ສະຖານທີ່ເຮັດວຽກ
* ຮູ້ຈັກທັກສະການ​ເຈລະຈາ
* ການເຮັດວຽກຮ່ວມກັບຄົນອື່ນ
* ການຝຶກຄວາມເປັນມືອາຊີບໃນການປະຕິບັດວຽກງານ
* ການເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ທີ່​ເປັນ​ທີມ
* ການມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​​ຖານທີ່​ເຮັດ​ວຽກ
* ການ​ນຳ​ໃຊ້ຫຼັກ​ການ​ສຸ​ຂະ​ພາບ​ອະ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ
* ການຮັກສາຄວາມປອດໄພ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມໃນ ອາຫານ
* ການນຳ​ພາ​ທີມ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ
* ການດໍາເນີນນະໂຍບາຍດ້ານສີ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ລະບຽບການ
* ການປະ​ພຶດ​ຕົວ​ໃຫ້​ມີ​ຄ່າ​ນິ​ຍົມ​ທີ່​​ດີ​ໃນ​ການເຮັດ​ວຽກ
* ການ​ຮັກ​ສາຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ
* ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ
* ​ການແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ເກີດ​ຂຶ້ນທີ່​ພົວ​ພັນ​ເຖິງ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຂອງໝ້າວຽກ
* ​ການຮັບ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ
* ຄວບ​ຄຸມ ແລະ ສັ່ງ​ສິນ​ຄ້າເຂົ້າ​ມາ​​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ
* ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເອືອບເກືອ, ການໝັກ ແລະ ການຢ້າງ ຫຼື ຮົມຄັວນ
* ຂະບວນການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການອົບແຫ້ງ ແລະ ຕາກແຫ້ງ
* ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍວິທີການໝັກ ແລະ ດອງ
* ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເຊື້ອມ ຫຼື ການແຊ່ອິ່ມດ້ວຍນໍ້າຕານ
* ຂະບວນການແປຮູບອາຫານໂດຍການນໍາໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ
* ​ການຄວບ**ຄຸມ**​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮູບ​​ອາ​ຫານ
* ​ການທົດ​ສອບ​ມາດ​ຖານ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ
* ​ການດຳ​ເນີນ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່
* ​ການດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ສອບ​ພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທັງ​ໃນ ແລະ ພາຍ​ຫຼັງ​​ມີຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ແລ້ວ
* ​ການເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​​ຫ້ອງສ**າງ**ແຊ່​ແຂງ
* ​ການເຮັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ
* ການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນວັດຄ່າມາດຕະຖານ
* ການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນ ການແປຮູບ

### 5.2 ​ ມາດຕະຖານຄວາມສາມາດ:

* ນຳໃຊ້ທັກສະພື້ນຖານໃນການພົວພັນວຽກພາຍໃນ ສະຖານທີ່ເຮັດວຽກ
* ​​ນຳ​ໃຊ້​ທັກ​ສະ​ການເຈ​ລະ​ນາ​​ເຂົ້າ​ໃນ​ວຽກ​ງານທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ
* ເຮັດວຽກຮ່ວມກັບຄົນອື່ນ
* ເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ທີ່​ເປັນ​ທີມ
* ​ເຮັດ​ວຽກ​ຢ່າງມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​​ຖານທີ່​ເຮັດ​ວຽກ
* ​ນຳ​ໃຊ້ຫຼັກ​ການ​ສຸ​ຂະ​​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ
* ຮັກສາຄວາມປອດໄພ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມໃນ ອາຫານ
* ນຳ​ພາ​ທີມ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ
* ດໍາເນີນນະໂຍບາຍດ້ານສີ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ລະບຽບການ
* ປະ​ພຶດ​ຕົວ​ໃຫ້​ມີ​ຄ່າ​ນິ​ຍົມ​ທີ່​​ດີ​ໃນ​ການເຮັດ​ວຽກວຽກ
* ຮັກ​ສາຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ
* ດຳ​ເນີນ​ການຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ
* ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ເກີດ​ຂຶ້ນທີ່​ພົວ​ພັນ​ເຖິງ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຂອງວຽກ
* ຮັບ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ
* ຄວບ​ຄຸມ ແລະ ສັ່ງ​ສິນ​ຄ້າເຂົ້າ​ມາ​​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ
* ແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເອືອບເກືອ,ການໝັກແລະການຢ້າງ ຫຼື ຮົມຄັວນ
* ແປຮູບອາຫານດ້ວຍການອົບແຫ້ງ ແລະ ຕາກແຫ້ງ
* ແປຮູບອາຫານດ້ວຍວິທີການໝັກ ແລະ ດອງ
* ແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເຊື້ອມ ຫຼື ການແຊ່ອິ່ມດ້ວຍນໍ້າຕານ
* ແປຮູບອາຫານໂດຍການນໍາໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ
* ຄວບ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮູບ​​ອາ​ຫານ
* ທົດ​ສອບ​ມາດ​**ຕະ**ຖານ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ
* ດຳ​ເນີນ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່
* ດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ສອບ​ພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທັງ​ໃນ ແລະ ພາຍ​ຫຼັງ​​ມີຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ແລ້ວ
* ເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​​ຫ້ອງສ**າງ**ແຊ່​ແຂງ
* ເຮັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ
* ນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນວັດຄ່າມາດຕະຖານ
* ນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນ ການແປຮູບ

### 5.3 ມາດຕະຖານຄຸນສົມບັດ:

* ປະພຶດຕົນຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມຈັນຍາບັນຂອງອາຊີບແປຮູບອາຫານທີ່ດີ
* ມີຄວາມອົດທົນ, ດຸໜັ່ນຂະຫຍັນພຽນ, ມັກຄວາມກ້າວໜ້າ, ຮັກອາຊີບ ແລະ ສະແຫວງຫາຄວາມຮູ້ອັນໃໝ່ໆ
* ມີສະຕິຕໍ່ການຈັດຕັ້ງ, ມີວິໃນເຂັ້ມງວດ, ຕົງຕໍ່ເວລາ, ຮັກຄວາມເປັນລະບຽບ ແລະ ຄວາມສະອາດ
* ມີຄວາມຊື່ສັດສຸດຈະລິດຕໍ່ຕົນເອງ, ຕໍ່ໝູ່ເພື່ອນ, ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບ ແລະ ເປັນເຈົ້າການໃນການປົກປັກຮັກສາຄວາມປອດໄພຊິວິດຊັບສິນສ່ວນລວມ, ສ່ວນຕົວ, ມີແນວຄິດຮັກຄວາມງາມ ແລະ ຮັກສາສະພາບແວດລ້ອມ
* ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບຕໍ່ຕົນເອງ, ມີມະນຸດສຳພັນດີ, ຮູ້ຮັກຕົນເອງ, ຄອບຄົວ, ສັງຄົມ ແລະ ປະເທດຊາດ

## 6. ວຸດທິການສຶກສາ

ຜູ້​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ການ​ສຶກ​ສາ​ຕາມ​ຫຼັກ​ສູດນີ້​, ຈະ​ໄດ້​ຮັບ​ໃບ​ຢັ້ງ​ຢືນ​ພື້ນ​ຖານ​ວິ​ຊາ​ຊີບ ລະ​ດັບ 3, ຕາມ​ຂອບ​ຄຸນ​ວຸດ​ທິ​ທີ່​ໄດ້​ກຳ​ນົດ​ໄວ້​ໃນ​ກົດ​ໝາຍ​ອາ​ຊີ​ວະ​ສຶກ​ສາ, ມາດ​ຕາ 31: ວ່າ​ດ້ວຍ​ລະ​ດັບວຸດ​ທິອາ​ຊີບ.

## 7. ຄວາມສາມາດຫຼັງຈາກຮຽນຈົບ

ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບຫຼັກສູດນີ້ຜູ້ຮຽນຈະມີຄວາມສາມາດ:

* ນຳໃຊ້ທັກສະພື້ນຖານໃນການພົວພັນວຽກພາຍໃນ ສະຖານທີ່ເຮັດວຽກ
* ​ນຳ​ໃຊ້​ທັກ​ສະ​ການເຈ​ລະ​ຈາ​​ເຂົ້າ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດບ​ວຽກ​ງານທີ່​ກ່ຽວ​​ງ​ຂ້ອງ
* ສາ​ມາດເຮັດວຽກຮ່ວມກັບຄົນອື່ນ
* ເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ທີ່​ເປັນ​ທີມ
* ​ເຮັດ​ວຽກ​ຢ່າງມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​​ຖານທີ່​ເຮັດ​ວຽກ
* ​ນຳ​ໃຊ້ຫຼັກ​ການ​ສຸ​ຂະ​ພາບ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ
* ຮັກສາຄວາມປອດໄພ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມໃນ ອາຫານ
* ນຳ​ພາ​ທີມ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ
* ດໍາເນີນນະໂຍບາຍດ້ານສີ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ລະບຽບການ
* ປະ​ພຶດ​ຕົວ​ໃຫ້​ມີ​ຄ່າ​ນິ​ຍົມ​ທີ່​​ດີ​ໃນ​ການເຮັດ​ວຽກວຽກ
* ຮັກ​ສາຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ
* ດຳ​ເນີນ​ການຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ
* ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ເກີດ​ຂຶ້ນທີ່​ພົວ​ພັນ​ເຖິງ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຂອງວຽກ
* ຮັບ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ
* ຄວບ​ຄຸມ ແລະ ສັ່ງ​ສິນ​ຄ້າເຂົ້າ​ມາ​​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ
* ແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເອືອບເກືອ,ການໝັກແລະການຢ້າງ ຫຼື ຮົມຄັວນ
* ແປຮູບອາຫານດ້ວຍການອົບແຫ້ງ ແລະ ຕາກແຫ້ງ
* ແປຮູບອາຫານດ້ວຍວິທີການໝັກ ແລະ ດອງ
* ແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເຊື້ອມ ຫຼື ການແຊ່ອິ່ມດ້ວຍນໍ້າຕານ
* ແປຮູບອາຫານໂດຍການນໍາໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ
* ຄວບ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮູບ​​ອາ​ຫານ
* ທົດ​ສອບ​ມາດ​**ຕະ**ຖານ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ
* ດຳ​ເນີນ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່
* ດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ສອບ​ພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທັງ​ໃນ ແລະ ພາຍ​ຫຼັງ​​ມີຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ແລ້ວ
* ເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​​ຫ້ອງສ**າງ**ແຊ່​ແຂງ
* ເຮັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ
* ນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນວັດຄ່າມາດຕະຖານ
* ນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນ ການແປຮູບ

## 8. ການຈັດຕັ້ງການຮຽນ-ການສອນ

- ຈັດ​ຕັ້ງ​ການ​ຮຽນ-ການ​ສອນ​ແບບ​ໂມ​ດຸນ

- ຜູ້​ຮຽນ​ມີ​ຄວາມ​ຈຳ​ເປັນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮຽນ​ໃຫ້​ຄົບ​ທຸກ​ໂມ​ດູນຕາມ​ຫຼັກ​ສູດ

- ​ໄລ​ຍະ​ເວ​ລາ​ໃນ​ການ​ຮຽນ​ໂດຍ​ປະ​ມານ 2 ປີ, ​ແບ່ງ​ອອກ​ເປັນ 4 ພາກ​ຮຽນ, ແຕ່​ລະ​ພ​າກ​ຮຽນ​ໃຊ້​ເວ​ລາ​ຮຽນ​ປະ​ມານ 16-20 ອາ​ທິດ

- ໜຶ່ງ​ອາ​ທິດ​ຮຽນ 5 ວັນ, ໜຶ່ງວັນ​ຮຽນ 6-7 ຊົ່ວ​ໂມງ, ໜຶ່ງ​ອາ​ທິດ​ຮຽນ 30-35 ຊົ່ວ​ໂມງ

- ການ​ສອນ​ຊົ່ວ​ໂມງ​ດ່ຽວ, ໜຶ່ງ​ຊົ່ວ​ໂມງ​ໃນ​ເວ​ລາ 50 ນາ​ທີ ແລະ ການ​ສອນ​ຊົ່ວ​ໂມງ​ຄວບ, ສອງ​ຊົ່ວ​ໂມງ​ໃຊ້​ເວ​ລາ​ຮຽນ 90 ນາ​ທີ

## 9. ຄຸນສົມບັດ ແລະ ເງື່ອນໄຂຜູ້ເຂົ້າຮຽນ

* ມີ​ສຸຂະພາບ​ແຂງແຮງ ແລະ ຮ່າງ​ກາຍ​ສົມ​ບູນ​ຖື​ວ່າ​ມີ​ຄວາມເໝາະສົມກັບອາຊີບນີ້
* ຕ້ອງມີຄວາມມັກຮັກອາຊີບນີ້
* ມີ​ວຸດ​ທິ​ການ​ສຶກ​ສາ​ຢ່າງ​ໜ້ອຍ ​ຕ້ອງ​ຮຽນ​ຈົບ​ຊັ້ນ​ມັດ​ຖະ​ຍົມ​ຕົ້ນ ຫຼື ທຽບ​ເທົ່າ ຫຼື ຮຽນ​ຈົບຫຼັກ​ສູດ​ວິ​ຊາ​ການ​ແປຮູບອາຫານ ລະ​ດັບ 2 ມາ​ແລ້ວ
* ສຳລັບຜູ້​ທີ່​ຮຽນ​ຈົບ​ ຫຼັກ​ສູດ​ວິ​ຊາ​ການ​ແປຮູບອາຫານ ລະ​ດັບ 2 ມາ​ແລ້ວ, ຈະ​ໄດ້​ຮຽນ​ຄືນ​ສະ​ເພາະ​ຊົ່ວ​ໂມງ ຫຼື ວິ​ຊາ​ທີ່ບໍ່​ໄດ້​ຮຽນ​​ຢູ່​ໃນ​ຫຼັກ​ສູດວິ​ຊາ​ການ​ແປຮູບອາຫານ ລະ​ດັບ 2 ນັ້ນ. ​ບຸກ​ຄົນ​ດັ່ງ​ກ່າວ​ອາດ​ຈະ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮຽນ​ເພີ່ມ​ອີກ​ພຽງ​ແຕ່ 10 ເດືອນ, ໃນ​ການ​ຮຽນ​ຫຼັກ​ສູດ​ວິ​ຊາ​ການ​ແປຮູບອາຫານ ລະ​ດັບ 3 ຂອງ​ເຂົາ​ເຈົ້​າ
* ສຳ​ລັບ​ຜູ້​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ເຂົ້າ​ຮຽນ​ ໃນ​ຫຼັກ​ສູດ​ວິ​ຊາ​ການ​ແປຮູບອາຫານ ລະ​ດັບ 3 ນີ້ໂດຍ​ກົງ, ບຸກ​ຄົນ​ດັ່ງ​ກ່າວນັ້ນ​ມີ​ຄວາມ​ຈຳ​ເປັນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ໃຊ້​ເວ​ລາ​ໃນ​ການ​ຮຽນ 2 ປີ ເຕັມ​ເພື່ອ​ຮຽນ​ຈົບ​ຫຼັກ​ສູດນີ້

## 10. ການຄັດເລືອກຜູ້ທີ່ຈະເຂົ້າຮັບການສຶກສາ

* ອີງ​ຕາມ​​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ຂະ​ບວນ​ການ​ຄັດ​ເລືອກສະ​ຖານ​ອາ​ຊີ​ວະ​ສຶກ​ສານັ້ນ
* ກໍລະນີສະຖານອາຊີວະສຶກສາໄດ້ຈັດຕັ້ງການຮຽນ-ການສອນດ້ວຍ​ສະ​ຖານ​ອາ​ຊີ​ວະ​ສຶກ​ສາ​ຂອງ​ຕົນ​ເອງ
* ການຄັດເລືອກຜູ້ເຂົ້າຮຽນຈະ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ລະ​ບຽບ ແລະ ຂໍ້ກຳນົດຂອງສະຖານອາຊີວະສຶກສານັ້ນ

## 11. ການລົງທະບຽນຮຽນ

* ນັກ​ສຶກ​ສາ​ສາ​ທີ່​ໄດ້​ຮັບ​ທຶນ​ການ​ສຶກ​ສາ​ຈາກ​ອົງ​ການ​ໃດ​ໜຶ່ງ (ADB, GIZ, ອື່ນໆ) ອາດ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ລະ​ບຽບ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ທີ່​ໃຫ້​ທຶນນັ້ນ
* ຄ່າໂມດູນ, ຄ່າບໍາລຸງການສຶກສາ ແລະ ຄ່າທໍານຽມຕ່າງໆ ຕ້ອງໄດ້​ປະ​ຕິ​ບັດຕາມລະບຽບການຂອງສະຖານ ອາຊີວະ ສຶກສາ​ນັ້ນ

## 12. ໄລຍະເວລາການສຶກສາ

ໄລ​ຍະ​ເວ​ລາ​ໃນ​ການ​ຝຶກ​ທັງ​ໝົດ​ປະ​ມານ 2 ປີ, ປະ​ມານ 1,974 ຊົ່ວ​ໂມງ

## 13 ການວັດປະ​ເມີນຜົນການຮຽນ-ການສອນ

ການ​ວັດ-ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ການ​ຮຽນ-ການ​ສອນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ທີ່​ໄດ້​ກຳ​ນົດ​ໄວ້​ໃນ​ແຕ່​ລະ​ໂມ​ດູນ ແລະ ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ພາຍ​ໃຕ້​ເງື່ອນ ການ​ວັດ-ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ແບບ​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT).

## 14. ໃບ​ວິ​ເຄາະ​ອາຊີບ

ຕາ​ຕະ​ລາງ​ທີ 1: ການ​ວິ​ເຄາະ​​ອາ​ຊີບ​ ແປຮູບອາຫານ ລະ​ດັບ 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **​ໜ້າ​ທີ** | **​ໜ້າ​ວຽກ** | | |
| ກ. ຮັບ​ປະ​ກັນ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ | ​ກ1. ຄວາມປອດໄພ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມອາຫານ | ກ2. ການຄວບ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮູບ​​ອາ​ຫານ | ກ​3. ກວດ​ສອບ​ພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທັງ​ໃນ ແລະ ພາຍ​ຫຼັງ​​ມີຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ແລ້ວ |
| ກ4. ທົດ​ສອບ​ມາດ​**ຕະ**ຖານ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ |  |  |
| ຂ. ປະ​ຕິ​ບັດ​ເຕັກ​ນິກ ການ​ແປ​ຮູບ​ອາ​ຫານ | ​ຂ1. ໃຊ້ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນການແປຮູບ ອາຫານ | ຂ​2. ການແປຮູບອາຫານ  ດ້ວຍການເອືອບເກືອ, ການ  ໝັກ ແລະ ການຢ້າ(ຮົມຄັວນ) | ຂ3. ແປຮູບອາຫານດ້ວຍການອົບ ແຫ້ງ ແລະ ຕາກແຫ້ງ |
| ຂ​4. ແປຮູບອາຫານດ້ວຍວິທີ ການໝັກ ແລະ ດອງ | ຂ5. ແປຮູບອາຫານດ້ວຍ ການເຊື້ອມ | ຂ6. ແປຮູບອາຫານໂດຍການນໍາ ໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ |
| ຂ7. ການດຳ​ເນີນ​ຂະ​ບວນ​ການ​ ຫຸ້ມ​ຫໍ່ |  |  |
| ງ. ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕາມ​ສາງ​ສະ​ຕອກ | ງ1. ​ຮັບ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ | ງ2. ຄວບ​ຄຸມ ແລະ ສັ່ງ​ສິນ​ຄ້າເຂົ້າ​ມາ​​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ | ງ3. ເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​​ຫ້ອງສ**າງ**​ແຊ່​ແຂງ |
| ງ4. ເຮັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ ຫະ​ພຸມ |  |  |

## 15. ການກຳນົດໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ

ຕາ​ຕະ​ລາງ 2: ການ​ກຳ​ນົດ​ໂມ​ດູນ​ການ​ຮຽນ-ການ​ສອນ

* ຊື່ຫຼັກສູດ: ການ​ແປ​ຮູບ​ອາ​ຫານ
* ພາກວິຊາ: ກະ​ສິ​ກຳ
* ສາຂາວິຊາ: ແປ​ຮູບ​**ອາ**ຫານ
* ຊື່ປະກາສະນີຍະບັດ: ໃບຢັ້ງຢືນວິຊາຊີບ, ລະດັບ 3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ຫົວຂໍ້** | **No.** | **ປີ** | | **1** | | | | **2** | | | | **​ລວມ​ຊົ່ວ​ໂມງ** | | |
| **​ເທີມ** | | **1** | | **2** | | **1** | | **2** | |
| **​ອາ​ທິດ** | | **18** | | **18** | | **18** | | **18** | |
| **​ທດ** | **ປບ** | **​ທດ** | **ປບ** | **​ທດ** | **ປບ** | **​ທດ** | **ປບ** | **​ທດ** | **ປບ** | **ລວມ** |
| **ໂມດູນທົ່ວໄປ** | 1 | ທັກສະພື້ນຖານໃນການພົວພັນວຽກພາຍໃນ ສະຖານທີ່ເຮັດວຽກ | |  |  |  |  | 16 | 32 |  |  | 16 | 32 | 48 |
| 2 | ການ​ເຈ​ລະ​ນາ | |  |  |  |  | 16 | 32 |  |  | 16 | 32 | 48 |
| 3 | ການເຮັດວຽກຮ່ວມກັບຄົນອື່ນ | | 8 | 24 |  |  |  |  |  |  | 8 | 24 | 32 |
| 4 | ການຝຶກຄວາມເປັນມືອາຊີບໃນການປະຕິບັດວຽກ ງານ | | 8 | 24 |  |  |  |  |  |  | 8 | 24 | 32 |
| 5 | ການເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ທີ່​ເປັນ​ທີມ | |  |  | 8 | 24 |  |  |  |  | 8 | 24 | 32 |
| 6 | ການມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​​ຖານທີ່​ເຮັດ​ວຽກ | |  |  | 8 | 24 |  |  |  |  | 8 | 24 | 32 |
| **ລວມ** | | | **16** | **48** | **16** | **52** | **32** | **64** | **0** | **0** | **64** | **164** | **228** |
| **ໂມດູນພື້ນຖານ** | **1** | ການ​ນຳ​ໃຊ້ຫຼັກ​ການ​ສຸ​ຂະ​ພາບ​ອາະນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ | |  |  | 8 | 24 |  |  |  |  | 8 | 24 | 32 |
| **2** | ການຮັກສາຄວາມປອດໄພ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມໃນ ອາຫານ | |  |  |  |  | 16 | 32 |  |  | 16 | 32 | 48 |
| **3** | ການນຳ​ພາ​ທີມ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ | |  |  |  |  | 16 | 32 |  |  | 16 | 32 | 48 |
| **4** | ການດໍາເນີນນະໂຍບາຍດ້ານສີ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ລະບຽບການ | |  |  | 32 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | ການປະ​ພຶດ​ຕົວ​ໃຫ້​ມີ​ຄ່າ​ນິ​ຍົມ​ທີ່​​ດີ​ໃນ​ການເຮັດ​ວຽກວຽກ | | 16 | 0 |  |  |  |  |  |  | 16 | 0 | 16 |
| **6** | ການ​ຮັກ​ສາຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ ວຽກ | | 4 | 28 |  |  |  |  |  |  | 4 | 28 | 32 |
| **7** | ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ | |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 | 32 | 48 |
| **8** | ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ເກີດ​ຂຶ້ນທີ່​ພົວ​ພັນ​ເຖິງ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຂອງ ວຽກ | |  |  |  |  |  |  | 10 | 24 | 10 | 24 | 34 |
|  | **​ລວມ** | | | **16** | **64** | **16** | **0** | **16** | **64** | **16** | **64** | **64** | **192** | **256** |
| **ໂມດູນຫຼັກ** | **1** | | ​ການຮັບ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ | 16 | 48 |  |  |  |  |  |  | 16 | 48 | 64 |
| **2** | | ການຄວບ​ຄຸມ ແລະ ສັ່ງ​ສິນ​ຄ້າເຂົ້າ​ມາ​​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ |  |  |  |  |  |  | 16 | 64 | 16 | 64 | 80 |
| **3** | | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເອືອບເກືອ,ການໝັກແລະ ການຢ້າງ ຫຼື ຮົມຄັວນ |  |  | 16 | 144 |  |  |  |  | 16 | 144 | 160 |
| **4** | | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການອົບແຫ້ງ ແລະ ຕາກແຫ້ງ |  |  |  |  | 16 | 144 |  |  | 16 | 144 | 160 |
| **5** | | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍວິທີການໝັກ ແລະ ດອງ |  |  |  |  |  |  | 16 | 144 | 16 | 144 | 160 |
| **6** | | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເຊື້ອມ ຫຼື ການແຊ່ອິ່ມດ້ວຍນໍ້າຕານ | 16 | 144 |  |  |  |  |  |  | 16 | 144 | 160 |
| **7** | | ການແປຮູບອາຫານໂດຍການນໍາໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ | 16 | 144 |  |  |  |  |  |  | 16 | 144 | 160 |
| **8** | | ການຄວບ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮູບ​​ອາ​ຫານ |  |  | 16 | 48 |  |  |  |  | 16 | 48 | 64 |
| **9** | | ​ການທົດ​ສອບ​ມາດ**ຕະ**​ຖານ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ |  |  |  |  |  |  | 16 | 88 | 16 | 88 | 104 |
| **10** | | ​ການດຳ​ເນີນ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່ |  |  |  |  |  |  | 16 | 64 | 16 | 84 | 80 |
| **11** | | ການກວດ​ສອບ​ພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທັງ​ໃນ ແລະ ພາຍ​ຫຼັງ​​ມີຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ແລ້ວ |  |  | 16 | 64 |  |  |  |  | 16 | 84 | 80 |
| **12** | | ການເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​​ຫ້ອງສ**າງ**​ແຊ່​ແຂງ |  |  | 12 | 44 |  |  |  |  | 12 | 44 | 56 |
| **13** | | ​ການເຮັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ ຫະ​ພຸມ |  |  |  |  | 16 | 48 |  |  | 16 | 48 | 64 |
| **14** | | ການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນວັດຄ່າມາດ ຕະຖານ | 8 | 24 |  |  |  |  |  |  | 8 | 24 | 32 |
| **15** | | ການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນ ການແປຮູບ | 8 | 24 |  |  |  |  |  |  | 8 | 24 | 32 |
|  | **​ລວມ** | | | **64** | **384** | **60** | **300** | **32** | **192** | **64** | **360** | **220** | **1236** | **1456** |
| ຝຶກຫັດ | 1 | | ​ທັດ​ສະ​ນະ​ສຶກ​ສາ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ລວມຊົ່ວໂມງ​** | | | **100** | **460** | **116** | **376** | **96** | **320** | **90** | **416** | **402** | **1572** | **1974** |
| **ລວມຊົ່ວໂມງທັງໝົດ** | | | **560** | | **492** | | **416** | | **506** | | **1,974** | | |

## 16. ໝວດໂມດູນ

ຫຼັກ​ສູດນີ້​ປະ​ກອບ​ດ້ວຍ 29 ໂມ​ດູນ​ຄື:

- ໂມ​ດຸນ​ທົ່ວ​ໄປ: 6 ໂມ​ດູນ

- ໂມ​ດູນ​ພື້ນ​ຖານ: 8 ໂມງ​ດູນ

- ໂມ​ດູນ​ຫຼັກ: 15 ໂມ​ດູນ

ຕາ​ຕະ​ລາງ 3: ຕາ​ຕະ​ລາງ​ການ​ແບ່ງ​ອັດ​ຕາ​ສ່ວນຊົ່ວ​ໂມງຂອງ​ແຕ່​ລະ​ໝວດ​ວິ​ຊາ​ໃນ​ຫຼັກ​ສູດ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ລ/ດ | ​ໝວດໂມ​ດູນ | ​​ຊົ່ວ​ໂມງທິດ​ສະ​ດີ | ​​ຊົ່ວ​ໂມງປະ​ຕິ​ບັດ | ​ລວມ​ຊົ່ວ​ໂມງ |
| 1 | ໂມ​ດຸນ​ທົ່ວ​ໄປ | 64 | 164 | 228 |
| 2 | ​ໂມ​ດູນ​ພື້ນ​ຖານ | 118 | 172 | 290 |
| 3 | ​ໂມ​ດູນ​ຫຼັກ | 220 | 1,236 | 1,456 |
| 4 | ​ຝຶກ​ຫັດ​ຢູ່​ສະ​ຖານ​ປະ​ກອບ​ການ |  |  |  |
|  | ​ລວມ​ຊົ່ວ​ໂມງ​ທັງ​ໝົດ | 420 | 1,572 | 1,974 |
|  | ​ຄິດ​ເປັນ % | 20 | 80 | 100 |

## 

## 17. ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ (ສິ່ງ​ອຳ​ນວຍ​ຄວາມ​ສະ​ດວກ​ໃຫ້​ແກ່​ການ​ຮຽນ-ການ​ສອນ)

ຕາ​ຕະ​ລາງ 4 : ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ເຄື່ອງຈັກ | ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນ | ວັດສະດຸສິ້ນ​ເປືອນ | ສື່ການສອນ |
|  | - ຊິງຊັ່ງນໍ້າຫນັກຂະໜາດຕ່າງໆ  - ເຄື່ອງຊັ່ງນໍ້າໜັກແບບລະອຽດດ້ວຍລະບົບດີຈິຕອນ  - ຈອກ/ຖ້ວຍ/ໂຖ ຊະນິດຕ່າງໆສໍາລັບການຊັ່ງຜອງສ່ວນປະກອບທີ່ແຫ້ງ  - ຈອກ/ຖ້ວຍ/ໂຖ ຂະໜາດຕ່າງໆທີ່ມີຄວາມສາມາດແຕກຕ່າງກັນສໍາລັບຊັ່ງ/ຜອງຂອງແຫຼວ  - ເຄື່ອງວັດຄ່າຄວາມເຄັມ  - ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມຂອງລະດັບອຸນຫະພູມທີ່ແຕກຕ່າງກັນ (0-300 C)  - ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມພາຍນອກ  - ເຄື່ອງວັດແທກຄວາມຊຸ່ມ  - ໂມງຈັບເວລາ  - ເຄື່ອງແກ້ວທີ່ໃຊ້ໃນການຊັ່ງຜອງ ເຊັ່ນ: cylinders, beakers, flasks)  - ຕູ້ອົບຮົມຄັວນ(ຢ້າງ)  - ເຄື່ອງປິດຝາຖົງຢາງ  - ຖັງສໍາຫຼັບແຊ່/ໝັກ-ບົ່ມ  - ເຄື່ອງທໍາຄວາມເຢັນ, ຕູ້ເຢັນ, ຕູ້ແຊ່ແຂງ  - ເຕົາໄຟ/ເຕົາແກັສ  - ເຕົາອົບພ້ອມຖາດທີ່ໃຊ້ພະລັງງານໄຟຟ້າ, ແກັສ ແລະພະລັງງານແສງອາທິດ  - ໝໍ້ໜຶ້ງອາຍນໍ້າ  - ໝໍ້ໜຶ້ງຄວາມດັນ  - ເຄື່ອງສະກັດນໍ້າໝາກໄມ້.  - ເຄື່ອງປັ່ນສະແຕນເລສ  - ເຄື່ອງຍົກ, ລໍ້ຍູ້ ແລະ ລົດເຂັນ  - ເຄື່ອງມືສໍາລັບການຕັດ,ມີດສໍາຫຼັບຊອຍ ແລະເຄື່ອງປອກ; ເຄື່ອງໃຊ້ໃນຫ້ອງຄົວ:  - ໝໍ້ຂະໜາດຕ່າງໆ  - ຊາມປະສົມ  - ຂຽງຊອຍ/ສັບ  - ກະຊອນຕອງ/ຕັກ  - ໝໍ້ຂາງ  - ຖາດຂະໜາດຕ່າງໆ  - ແໜບຄີບ/ແໜບໜີບອາຫານ  - ເຄື່ອງຮີດຖົງລະບົບສູນຍາກາດ  - ເຄື່ອງຊອຍຊີ້ນ  - ເຄື່ອງຊອຍ-ຕັດຜັກ(Food Processor)  - ເຢືອກໃສ່ນໍ້າ, ກະຕ່າລວດ,ໂຕະສັບ, ເຄື່ອງຕັດຜັກ  - ເຄື່ອງມືແປຮູບອາຫານ  - ເຄື່ອງຊ່ວຍແຮງປິດຝາ  - ເຄື່ອງມັດປາກ  - ເຄື່ອງປິດຝາລະບົບສູນຍາກາດ  - ເຄື່ອງເປົ່າລົມຮ້ອນ | - ຊຸດປະຖົມພະຍາບານຂັ້ນຕົ້ນ  - PPE ທີ່ພົວພັນດ້ານກິດຈະກໍາເຊັ່ນ :  - ຊຸດຜ້າກັນເປື້ອນໃນຫ້ອງແລບ  - ຜ້າອັດປາກ  - ຖົງມື  - ເກີບຢາງ ຫຼື ເກີບປ້ອງກັນຄວາມປອດໄພ  - ເຄື່ອງປ້ອງກັນຫົວເຊັ່ນຫມວກ, ໝວກຕາໜ່າງຄຸມຜົມ, ປັກຫູ  - ບັ້ງດັບເພີງ  ອຸປະກອນສໍາຫຼັບໃຊ້ໃນຫ້ອງການເຊັ່ນ:  - ຄອມພິວເຕີ/ປລີນເຕີ  - ເຄື່ອງຄິດເລກ  - ເຄື່ອງສາຍ LCDprojector  - ເຈັ້ຍຂຽນ  - ເຈັ້ຍພີມ  - ເຈັຍບັນທຶກ  - ສໍດໍາ,ບິກ  - Index cards  - Clips  - Folders  - Clip pads  - Reporting and recording forms  - ເຊື້ອເພີງສໍາຫຼັບການຢ້າງ(ຮົມຄັວນ)ເຊັ່ນ:ໄມ້ຟືນ,ໃບໄມ້ແຫ້ງ, ເຟື່ອງ,ເປືອກໝາກພ້າວ, ເສດຕົ້ນເຂົ້າໂພດ, ຂີ້ເລື່ອຍ ຫຼື ແກບ...  - ວັດຖຸດິບທີ່ໃຊ້ໃນການແປຮູບ: ໄຂ່ສົດ, ເນື້ອສັດປີກ, ຊີ້ນສົດ, ປາ/ຜະລິດຕະພັນສັດນໍ້າ, ໝາກໄມ້ , ພຶດຜັກ  ເຄື່ອງປຸງລົດຊາດ: ເກືອ, ນໍ້າຕານ, ເຄື່ອງປຸງລົດ, ເຄື່ອງເທດ, ສະໝຸນໄພ, ສານລະລາຍຫຼັກ (ນໍ້າເກືອ, ນໍ້າສົ້ມ, ນໍ້າເຊື້ອມ), ສີປະສົມອາຫານ   * - ຖົງຢາງກັນຮ້ອນ   - ຊຸດກ່ອງ ແລະ ພາຊະນະບັນຈຸຜະລິດຕະພັນ | - LCD projector  - ຕົວ​ຢ່າງ​ຈຳ​ລອງ​ວັດຖຸດິບ​ປະ​ເພດ​ຕ່າງໆ  - ປື້ມ/ຄູ່​ມື​ຕ່າງໆ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຂະບວນການແປຮູບອາຫານ  - ໂປ​ສະ​ເຕີ​ຕ່າງໆ​ກ່ຽວ​ກັບ​ອາ​ຊີບ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ  - ປື້ມ​ຕຳ​ລາ​ປະ​ເພດ​ຕ່າງໆ  - ຕົວ​ຢ່າງ​ຈຳ​ລອງ​ຂອງ​ຜະລິດຕະພັນທີ່ສໍາເລັດການແປຮູບ​ປະ​ເພດ​ຕ່າງໆ  - ວັດຖຸດິບ​ປະ​ເພດ​ຕ່າງໆເພື່ອ​ຝຶກ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕົວ​ຈິງ  - ຄອມພິວເຕີ/ປລີນເຕີ  - ເຄື່ອງຄິດເລກ  ສູດ/ວິທີການແປຮູບອາຫານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນໜ່ວຍສະມັດຖະພາບນີ້ລວມມີ:  - ວິທີການບົ່ມ,ເອືອບ  - ວິທີການໝັກ,ດອງ  - ວິທີການຢ້າງ(ຮົມຄັວນ) |

## 18. ວຸດທີຂອງຄູສອນທີ່​ຕ້ອງ​ການ

* ມີຄວາມຮູ້ທາງດ້ານວິຊາສະເພາະທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ
* ມີສຸຂະພາບແຂງແຮງ ແລະ ຈິດໃຈສົມບູນ
* ມີປະສົບການທາງດ້ານວຽກງານ ຢ່າງໜ້ອຍ 2 ປີ
* **ມີ​ໃບ​**ປະ**ກາສະນີຍະບັດ​ ກ່ຽວ​ກັບ​ວິຊາ​ຄູ** ຫຼື ມີ​ໃບ​ຢັ້ງ​ຢືນການສອນ
* **​​ຮຽນ**ຈົບ**​ວິຊາ​ດັ່ງ​ກ່າວ**ໃນລະດັບທີ່ສູງກວ່າຊັ້ນທີ່ສອນຢ່າງຕ່ຳ 1 ຂັ້ນ

## 19. ໂຄງສ້າງຫຼັກສູດ

ຕາ​ຕະ​ລາງ 5 : ໂຄງ​ສ້າງ​ຫຼັກ​ສູດ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອບ** | | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** | | | |
| **ຊື່​ຫຼັກ​ສູດ** | | ​**ແປຮູບອາຫານ** | | | |
| ຄຳ​ອ​ະ​ທິ​ບາຍ​ຫຼັກ​ສູດ | | ຫຼັກສູດນີ້ຖືກອອກແບບເພື່ອຍົກລະດັບຄວາມຮູ້, ທັກສະ ແລະ ຄຸນສົມບັດໃນ ການແປຮູບອາຫານ ເຊີ່ງປະກອບດ້ວຍຄວາມສາມາດທີ່ຈະຕ້ອງມີໃນການແປ ຮູບອາຫານໂດຍການເອືອບເກືອ, ການບົ່ມ ແລະ ການຮົມຄັວນ (ຢ້າງ); ການ ແປຮູບອາຫານໂດຍການຫມັກ ແລະ ດອງ; ການແປຮູບອາຫານ ດ້ວຍໂດຍການ ເຊື້ອມດ້ວຍນ້ຳຕານ ຫຼື ການແຊ່ອີ່ມດ້ວຍນໍ້າຕານ; ການແປຮູບອາຫານໂດຍວິທີ ການອົບແຫ້ງ ແລະ ຕາກແຫ້ງ ແລະ ປຸງແຕ່ງອາຫານໂດຍການນໍາ ໃຊ້ຄວາມ ຮ້ອນ; ລວມເຖິງຄວາມສາມາດໃນການບັນຈຸ; ຫຸ້ມຫໍ່ຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ ຜ່ານການແປຮູບແລ້ວ ແລະ ການນໍາໃຊ້ອຸປະກອນ , ເຄື່ອງຊັ່ງນໍ້າໜັກ, ເຄື່ອງ ວັດຄ່າຕ່າງໆໃນການແປຮູບອາຫານ; ມີຄວາມສາມາດໃນການປະຕິບັດດ້ານ ຄວາມປອດໄພອາຫານຊຶ່ງປະກອບມີກົດລະບຽບ ແລະ ຂໍ້ກໍານົດທາງດ້ານການ ຮັກສາສີ່ງແວດລ້ອມທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບໜ້າວຽກ; ຮັບຜິດຊອບສໍາລັບວຽກງານທີ່ ເປັນປົກກະຕິ. | | | |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | | ໃຊ້​ເວ​ລາ​ໃນ​ການ​ຮຽນ 2 ປີ (1,974 ຊົ່ວ​ໂມງ​ຄື: ໂມ​ດູນ​ທົ່ວ​ໄປ 228 ຊມ; ໂມ​ດູນ​ພື້ນ​ຖານ 290 ຊມ ແລະ ໂມ​ດຸນ​ຫຼັກ 1,456 ຊມ). | | | |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງຫຼັກສູດ | | ພາຍ​ຫຼັງ​ຮຽນ​ຈົບ​ແລ້ວ, ຜູ້​ຮຽນ​ຈົບ​ຈະ​ມີ​ຄວາມ​ສາ​ມາດ​ດັ່ງ​ນີ້:   * ນຳໃຊ້ທັກສະພື້ນຖານໃນການພົວພັນວຽກພາຍໃນ ສະຖານທີ່ເຮັດວຽກ * ​ນຳ​ໃຊ້​ທັກ​ສະ​ການເຈ​ລະ​ຈາ​​ເຂົ້າ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດບ​ວຽກ​ງານທີ່​ກ່ຽວ​​ງຂ້ອງ * ສາ​ມາດເຮັດວຽກຮ່ວມກັບຄົນອື່ນ * ເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ທີ່​ເປັນ​ທີມ * ​ເຮັດ​ວຽກ​ຢ່າງມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​​ຖານທີ່​ເຮັດ​ວຽກ * ​ນຳ​ໃຊ້ຫຼັກ​ການ​ສຸ​ຂະ​ພາບ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ * ຮັກສາຄວາມປອດໄພ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມໃນ ອາຫານ * ນຳ​ພາ​ທີມ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ * ດໍາເນີນນະໂຍບາຍດ້ານສີ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ລະບຽບການ * ປະ​ພຶດ​ຕົວ​ໃຫ້​ມີ​ຄ່າ​ນິ​ຍົມ​ທີ່​​ດີ​ໃນ​ການເຮັດ​ວຽກ * ຮັກ​ສາຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ * ດຳ​ເນີນ​ການຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ * ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ເກີດ​ຂຶ້ນທີ່​ພົວ​ພັນ​ເຖິງ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຂອງວຽກ * ຮັບ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ * ຄວບ​ຄຸມ ແລະ ສັ່ງ​ສິນ​ຄ້າເຂົ້າ​ມາ​​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ * ແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເອືອບເກືອ, ການໝັກ ແລະ ການຢ້າງ ຫຼື ຮົມຄັວນ * ແປຮູບອາຫານດ້ວຍການອົບແຫ້ງ ແລະ ຕາກແຫ້ງ * ແປຮູບອາຫານດ້ວຍວິທີການໝັກ ແລະ ດອງ * ແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເຊື້ອມ ຫຼື ການແຊ່ອິ່ມດ້ວຍນໍ້າຕານ * ແປຮູບອາຫານໂດຍການນໍາໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ * ຄວບ**ຄູມ**​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮູບ​​ອາ​ຫານ * ທົດ​ສອບ​ມາດ**ຕະ**​ຖານ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ * ດຳ​ເນີນ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່ * ດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ສອບ​ພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທັງ​ໃນ ແລະ ພາຍ​ຫຼັງ​​ມີຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ແລ້ວ * ເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​​ຫ້ອງສ**າງ**​ແຊ່​ແຂງ * ເຮັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ * ນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸ ປະກອນວັດຄ່າມາດຕະຖານ * ນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນ ການແປຮູບ | | | |
| **​ໂຄງ​ສ້າງ​ໂມ​ດຸນ** | | | | | **ເວ​ລາ** |
| I | ໜ່ວຍສະມັດຖະພາບທົ່ວໄປ | | | | 228 ​ຊມ |
| ລ/ດ | ໜ່ວຍສະມັດຖະພາບ | | ຊື່ໂມດູນ | ຜົນໄດ້ຮັບ​ຈາກການຮຽນ |  |
| 1 | ​ ນຳ​ໃຊ້​ທັກ​ສະ​ພື້ນ​ຖານ​ໃນ​ການ​ພົວ​ພັນ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ | | ​ ທັກ​ສະ​ພື້ນ​ຖານ​ໃນ​ການ​ພົວ​ພັນ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ | * ກຳ​ນົດ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ພົວ​ພັນ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ * ພົວ​ພັນ​ກັນ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ * ຮ່າງ​ຂໍ້​ມູນ​ເອ​ກະ​ສານ​ຕ່າງໆ | 48 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 32 |
| 2 | ຮຽນ​ຮູ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ | | ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ | * ວາງແຜນໃນ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ * ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ເຈ​ລະຈາ | 48 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 32 |
| 3 | ເຮັດ​ວຽກ​ຮ່ວມ​ກັບ​ຄົນ​ອື່ນ | | ການເຮັດ​ວຽກ​ຮ່ວມ​ກັບ​ຄົນ​ອື່ນ | * ພັດ​ທະ​ນາ​ສາຍ​ພົວ​ພັນ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ​ໃຫ້​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ * ຮ່ວມ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ກຸ່ມ | 32 ຊມ:  - ທດ: 8  - ປບ: 24 |
| 4 | ຝຶກ​ຄວາມ​ເປັນ​ມື​ອາ​ຊີບ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ງານ | | ການຝຶກ​ຄວາມ​ເປັນ​ມື​ອາ​ຊີບ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ງານ | * ​ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຈຸດ​ປະ​ສົງສ່ວນ​ບຸກ​ຄົນ​ກັບ​ເປົ້າ​ໝາຍ​ ລວ​ມ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ * ຈັດ​ຕັ້ງ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດ​​ວຽກຕາມ​ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ​ຂອງໜ້າ​ວຽກ * ພັດ​ທະ​ນາ ແລ​ະ ສົ່ງ​ເສີມ​ຄວາມ​ກ້າວ​ໜ້າ​ຂອງ​ອາ​ຊີບ | 32 ຊມ:  - ທດ: 8  - ປບ:24 |
| 5 | ເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ທີ່​ເປັນ​ທີມ | | ການເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ທີ່​ເປັນ​ທີມ | * ອະ​ທິ​ບາຍ​ບົດ​ບາດ ແລະ ຂອບ​ເຂດ​ຂອງ​ທີມ * ກຳ​ນົດ​ບົດ​ບາດ ແລະ ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ພາຍ​ໃນ​ທີມ * ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ທີມ | 32 ຊມ:  - ທດ: 8  - ປບ: 24 |
| 6 | ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​​ຖານທີ່​ເຮັດ​ວຽກ | | ​ການມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​​ຖານທີ່​ເຮັດ​ວຽກ | * ກຳ​ນົດ ແລະ ສື່​ສານ​ຂໍ້​ມູນ​ຕ່າງໆ​ພາຍ​ໃນສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ເຂົ້າ​ຮ່ວມ​ປະ​ຊຸມ ແລະ ເວ​ທີ​ສົນ​ທະ​ນາ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ກະ​ກຽມ​ເກັບ​ມ້ຽນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທັງ​ໝົດທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​​ວຽກ | 32 ຊມ:  - ທດ: 8  - ປບ: 24 |
| II | ໜ່ວຍສະມັດຖະພາບພື້ນຖານ | | | | 290 ຊມ |
| ລ/ດ | ໜ່ວຍສະມັດຖະພາບ | | ຊື່ໂມດູນ | ຜົນໄດ້ຮັບ​ຈາກການຮຽນ |  |
| 1 | ​ນຳ​ໃຊ້​ຫຼັກ​ການ​ສຸ​ຂະ​ພາບ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ | | ​ການ​ນຳ​ໃຊ້ຫຼັກ​ການ​ສຸ​ຂະ​ພາບ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ | * ກຳ​ນົດ​ອັນ​ຕະ​ລາຍ ແລະ ຄວາມ​ສ່ຽງ​ຕ່າງ​ໆ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ * ປະ​ເມີນ​ຄວາມ​ສ່ຽງ ແລະ ອັນ​ຕະ​ລາຍ​ທີ່​ອາ​ດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ * ຄວບ​ຄຸມ​ຄວາມ​ສ່ຽງ ແລະ ອັນ​ຕະ​ລາຍ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ * ພັດ​ທະ​ນາ​ຄວາມ​​ຮູ້​ກ່ຽວ​ກັບສຸ​ຂະ​ພາບ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພໃນ​ອາ​ຊີບ | 38 ຊມ:  - ທດ: 10  - ປບ:28 |
| 2 | ຮັກສາຄວາມປອດໄພ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມໃນອາຫານ | | ການຮັກສາຄວາມປອດໄພ ແລະ ຂະອະນາໄມໃນອາຫານ | * ໃສ່ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກ ຄົນ * ເອົາໃຈໃສ່ ແລະ ປະຕິບັດດ້ານສຸ ຂະອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນເປັນ ຢ່າງດີ * ປະຕິບັດແນວທາງດ້ານສຸຂະອະ ນາໄມ ແລະ ຄວາມປອດໄພອາ ຫານ * ໃຫ້ຄວາມສໍາຄັນດ້ານມາດຕະການຄວາມປອດໄພ ແລະ ຂັ້ນຕອນ ການປະຖົມພະຍາບານ * ດໍາເນີນການດ້ານກິດຈະກໍາການ ເບີ່ງແຍງຮັກສາຄວາມສະອາດ | 48 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 32 |
| 3 | ນຳ​ພາ​ທີມ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ | | ການນຳ​ພາ​ທີມ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ | * ໃຫ້​ຄວາມ​ເປັນ​ຜູ້​ນຳ​ຂອງ​ທິມ * ແບ່ງ​ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ຂອງ​ທີມ * ກຳ​ນົດ​ຄວາມ​ຄາດ​ຫວັງ​ດ້ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ສຳ​ລັບ​ສະ​ມາ​ຊິກ​ຂອງ​ທີມ * ຄວ​ບ​ຄຸມ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຂອງ​ທີມ | 48 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 32 |
| 4 | ດໍາເນີນນະໂຍບາຍດ້ານສີ່ງ ແວດລ້ອມ ແລະ ລະບຽບ ການ | | ການດໍາເນີນນະໂຍບາຍດ້ານ ສີ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ລະບຽບ ການ | * ດໍາເນີນການເຮັດວຽກຕາມນະໂຍບາຍດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ຕາມຂັ້ນຕອນ * ການມີສ່ວນຮ່ວມໃນການປັບປຸງການປະຕິບັດດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ ໃນບ່ອນ ເຮັວຽກ * ການຕອບສະຫນອງຕໍ່ເຫດສຸກເສີນດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ | 32 ຊມ:  - ທດ: 30  - ປບ: 0 |
| 5 | ປະ​ພຶດ​ຕົວ​ໃຫ້​ມີ​ຄ່າ​ນິ​ຍົມ​ທີ່​​ດີ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ | | ການປະ​ພຶດ​ຕົວ​ໃຫ້​ມີ​ຄ່າ​ນິ​ຍົມ​ທີ່​​ດີ​ໃນ​ການເຮັດ​ວຽກ | * ກຳ​ນົດ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ​ຂອງວຽກ * ນຳ​ໃຊ້​​ຫຼັກຄ່າ​ນິ​ຍົມ ຫຼື ຈັນ​ຍາ​ບັນ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຈັດ​ການບັນ​ຫາ​ຕາມ​ຫຼັກ​ຈັນ​ຍາ​ບັນ * ຮັກ​ສາ​ຄວາມ​ສັດ​ຊື່​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ງານ | 16 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 0 |
| 6 | ປະ​ຕິ​ບັດ​​ຂັ້ນ​ຕອນຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ | | ​ການ​ຮັກ​ສາຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ | * ຈັດ​ລຽງ-ເຄື່ອນ​ຍ້າຍ​ອຸ​ປະ​ກອນ ຫຼື ສີ່ * ທີ່ບໍ່​ຈຳ​ເປັນ​ອອກ * ຈັດ​ລຽງ​ລາຍ​ການ​ຕ່າງໆ​ລຳ​ດັບ * ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ ເຄື່ອງ​ມື-ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆ * ປະ​ຕິ​ບັດ​​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ມາດ​ຕະ​ຖານ​ຂອງການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ * ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຢ່າງ​ເປັນ​ປົກ​ກະ​ຕິ | 32 ຊມ:  - ທດ: 4  - ປບ: 28 |
| 7 | ປະ​ຕິ​ບັດ​ໜ້າ​ທີ່​ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ | | ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ | * ພັດ​ທະ​ນາ​ຍຸດ​ທະ​ສາດ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ກ່ຽວ​ກັບ​ສັດ​ຢ່າງມີ​ຈາ​ລິ​ຍະ​ທຳ * ກຳ​ນົດສ່ວນ​ປະ​ສົມ​ທາງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ * ປະ​ຕິ​ບັດ​ຍຸ​ດທະ​ສາດ​ທາງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ * ຕິດ​ຕາມ ແລະ ປັບ​ປຸງ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ກ່ຽວ​ກັບ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ | 48 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 32 |
| 8 | ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ເກີດ​ຂຶ້ນທີ່​ພົວ​ພັນ​ເຖິງ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຂອງວຽກ | | ​ການແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ເກີດ​ຂຶ້ນທີ່​ພົວ​ພັນ​ເຖິງ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຂອງ ວຽກ | * ກຳ​ນົດ​ບັນ​ຫາ * ກຳ​ນົດ​ສາ​ເຫດ​ທີ່​ສຳ​ຄັນ​ຂອງ​ບັນ​ຫາ * ກຳ​ນົດ​ວິ​ທີ​ແກ້​ໄຂຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ​ການປະ​ຕິ​ບັດ​ງານ * ໃຫ້​ຄຳ​ແນະ​ນຳ ຫຼື ລາຍ​ງານ​​ຕໍ່​ຫົວ​ໜ້າ | 34 ຊມ:  - ທດ: 10  - ປບ: 24 |
| III | ສະມັດຖະພາບຫຼັກ | | | | 1,456 ຊມ |
| ລ/ດ | ໜ່ວຍສະມັດຖະພາບ | | ຊື່ໂມດູນ | ຜົນໄດ້ຮັບ​ຈາກການຮຽນ |  |
| 1 | ການຮັບ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ | | ຮັບ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ | * ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ປະ​ຈຳ​ຂອງ​ສາງ​ເກັບ​ເຄື່ອງ * ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ເຂົ້າ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ​ * ໝູນ​ວຽນ​ສິນ​ຄ້າ ແລະ ການ​ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສາງ​ | 112 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 96 |
| 2 | ຄວບ​ຄຸມ ແລະ ສັ່ງສິນ​ຄ້າເຂົ້າ​ມາ​​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ | | ການຄວບ​ຄຸມ ແລະ ສັ່ງ​ສິນ​ຄ້າເຂົ້າ​ມາ​​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ | * ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ລະ​ດັບ​ຂອງ​ສະ​ຕັອກ ແລະ ການ​ບັນ​ທຶກ​ສິ່ງ​ກ່ຽວ​ຂ້ອງໄດ້​ຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ * ຈັດ​ລະ​ບຽບ ແລະ ບໍ​ລິ​ຫານ​ສະ​ຕັອກ​ໄດ້​ຢ່າງ​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ * ຈຳ​ແນກ​ການ​ສູນ​ເສຍ​ຂອງ​ສິນ​ຄ້າ​ໃນ​ສະ​ຕັອກ​ໄດ້​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ * ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ສັ່ງ​ສິ້ນ​ຄ້າ​ໄດ້​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ * ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ອໍ​ເດີ ໄດ້​ຢ່າງ​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ | 64 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 48 |
| 3 | ແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເອືອບເກືອ,ການໝັກແລະການຢ້າງ ຫຼື ຮົມຄັວນ | | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເອືອບເກືອ,ການໝັກແລະການຢ້າງ ຫຼື ຮົມຄັວນ | * ກະກຽມອຸປະກອນ, ວັດສະດຸ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ * ກະກຽມວັດຖຸດິບ * ກະກຽມສານລະລາຍ ແລະ ສ່ວນປະສົມສໍາຫຼັບການເອືອບ; ການບົ່ມ * ການຮັກສາວັດສະດຸ * ປະຕິບັດກັບວັດສະດຸທີ່ສໍາເລັດ ການບົ່ມແລ້ວ * ການລາຍງານຜົນຜະລິດ | 80 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 64 |
| 4 | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການອົບແຫ້ງ ແລະ ຕາກແຫ້ງ | | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການອົບແຫ້ງ ແລະ ຕາກແຫ້ງ | * ກະກຽມເຄື່ອງມື, ເຄື່ອງໃຊ້, ວັດຖຸອຸປະກອນ * ກະກຽມວັດຖຸດິບ * ກຽມວັດຖຸດິບໃຫ້ແຫ້ງ * ຜະລິດຕະພັນທີ່ອົບແຫ້ງແລ້ວ ປ່ອຍໃຫ້ເຢັນ * ບັນຈຸ ແລະ ຫໍ່ຫຸ້ມຜະລິດຕະພັນ ທີ່ອົບແຫ້ງແລ້ວ * ດໍາເນີນການຫຼັງການຜະລິດ | 16 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 144 |
| 5 | ແປຮູບອາຫານດ້ວຍວິທີການໝັກ ແລະ ດອງ | | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍວິທີການໝັກ ແລະ ດອງ | * ກະກຽມອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື, ວັດສະດຸ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນຫ້ອງ ຄົວ * ກະກຽມວັດຖຸດິບທີ່ຈະນໍາມາ ໝັກ ແລະ ດອງ * ໝັກ ແລະ ດອງດ້ວຍເຫຼົ້າ ແລະ ສານສົ້ມ * ດໍາເນີນກິດຈະກໍາໃນການໝັກ * ໝັກດ້ວຍອາ​ຊິດແລັກຕິກ * ຜະລິດຕະພັນທີ່ໝັກດອງ * ດໍາເນີນປະຕິບັດກິດຈະກໍາຕ່າງໆພາຍຫຼັງສໍາເລັດການຜະລິດ * ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກໍານົດທາງດ້ານຊີ ວະອະນາໄມ ແລະ ຄວາມປອດ ໄພອາຫານ | 160 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 144 |
| 6 | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເຊື້ອມ ຫຼື ການແຊ່ ອິ່ມດ້ວຍນໍ້າຕານ | | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍ ການເຊື້ອມ ຫຼື ການແຊ່ອິ່ມ ດ້ວຍນໍ້າຕານ | * ກະກຽມເຄື່ອງມື, ວັດສະດຸ, ອຸປະ ກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນຫ້ອງຄົວ * ກະກຽມວັດຖຸດິບ * ປຸງແຕ່ງດ້ວຍການເຊື້ອມ * ບັນຈຸ ແລະ ຫໍ່ຫຸ້ມ * ດໍາເນີນການຫຼັງການຜະລິດ | 160 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 144 |
| 7 | ການແປຮູບອາຫານໂດຍ ການນໍາໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ | | ການແປຮູບອາຫານໂດຍ ການນໍາໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ | * ກະກຽມອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ * ກະກຽມວັດຖຸດິບ * ຂ້າເຊື້ອຜະລິດຕະພັນ * ບັນຈຸຜະລິດຕະພັນອາຫານ * ດູດອາກາດ ແລະ ປິດຝາຜະລິດຕະ ພັນອາຫານ * ໃຊ້ຄວາມຮ້ອນໃນການແປຮູບ * ເຮັດໃຫ້ເຢັນແລ້ວລ້າງຜະລິດຕະ ພັນທີ່ບັນຈຸແລ້ວ * ດໍາເນີນກິດຈະກໍາຫຼັງການຜະລິດ | 160 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 144 |
| 8 | ຄວບ**ຄຸມ**​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮູບ​​ອາ​ຫານ | | ​ການຄວບ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮູບ​​ອາ​ຫານ | * ນຳ​ໃຊ້​ຫຼັກ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຄວບ​ຄຸມ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮຸບ​ອາ​ຫານ | 64 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 48 |
| 9 | ທົດ​ສອບ​ມາດ​ຖານ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ | | ການທົດ​ສອບ​ມາດ​ຖານ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ | * ອ່ານ ແລະ ການ​ກຳ​ນົດ​ຕາ​ຕະ​ລາງ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ໃນ​ການກວດ​ກາ​ອາ​ຫານ * ຮັບ ແລະ ການ​ກະ​ກຽມ​ຕົວ​ຢ່າງ​ອາ​ຫານເພື່ອ​ນຳ​ມາ​ກວດ​ສອບ * ກວດ​ກາ​ເຄື່ອງ​ມື-ອຸ​ປະ​ກອນ​ກ່ອນ​ໃຊ້​ງານ ເພື່ອ​ປະ​ສິດ**ທິ**​ພາບ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ * ກວດ​ຕົວ​ຢ່າງ​ເພື່ອ​ກຳ​ນົດ​ວ່າ​ມີ​ສ່ວນ​ປະ​ກອບ ແລະ ລັກ​ສະ​ນະ​ຄື​ແນວ​ໃດ * ​ດຳ​ເນີນ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ບັນ​ທຶກ​ຂໍ້​ມູນ * ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ຂອງວຽກ * ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ ແລະ ການ​ເກັບ​ມ້ຽນຕ່າງ​ໆ | 104 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 88 |
| 10 | ການດຳ​ເນີນ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່ | | ການດຳ​ເນີນ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່ | * ກຽມ​ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ໃນ​ການ​ດຳ​ເນີນ​ງານ * ດຳ​ເນີນ ແລະ ການກວດ​ກາ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່​ * ປິດ ຫຼື ມອດ​ເຄື່ອງ​ຈັກ​ ແລະ ​ເກັບ​ມ້ຽນ​ເຄື່ອງ​ມື​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ | 80 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 64 |
| 11 | ດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ສອບ​ພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທັງ​ໃນ ແລະ ພາຍ​ຫຼັງ​​ມີຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ແລ້ວ | | ​ການກວດ​ສອບ​ພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທັງ​ໃນ ແລະ ພາຍ​ຫຼັງ​​ມີຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ແລ້ວ | * ການ​ຮັບ​ການ, ຕິດ​ສະ​ຫຼາກ ແລະ ການ​ເກັບ​ມ້ຽນ​ຕົວ​ຢ່າງ​ * ​ກຽມ​ຕົວ​ຢ່າງຖືກ​ຕ້ອງ​ຕາມ​ຫຼັກ​ການ * ດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ສອບ​ຕາມ​ຕົວ​ຢ່າງ​ທີ່​ໄດ້​ຮັບ​ມາ | 80 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 64 |
| 12 | ເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​​ຫ້ອງສ**າງ**​ແຊ່​ແຂງ | | ການເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​​ຫ້ອງສ**າງ**​ແຊ່​ແຂງ | * ກະ​ກຽມ​ເພື່ອ​ເຂົ້າ​ໄປ​ໃນ​​**ສະພາບ**ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ * ກວດ​ສອບ​ເຄື່ອງ​ມື-ອຸ​ປະ​ກອນ​ທີ່​ໃຊ້​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ * ຈັດ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ແຊ່​ແຂງ​ * ປະ​ຕິ​ບັດ​ການ​ຕໍ່​ສະ​ພາບ​ການ​ຮົ່ວ​ໄຫລ ແລະ ໄຫລ​ຊື່ມ​ຂອງ​ແກັສ ແລະ ສິ່ງ​ອື່ນໆ | 56 ຊມ:  - ທດ: 12  - ປບ: 44 |
| 13 | ການເຮັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ | | ເຮັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ | * ເກັບ​ຮັກ​ສາ​ສິນ​ຄ້າ​ໃນ​ສະ​ຕັອກ​ເພື່ອ​ໃຫ້​​ບັນ​ລຸ​ຕາມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ * ​ຕິດ​ຕາມ ແລະ ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ​ຂອງ​ສະ​ຕັອກ​ຕາມ​ລະ​ດັບ​ສະ​ເພາະ * ຈຳ​ແນກ ແລະ ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ທີ່​ເກີດ​ຂຶ້ນ | 64 ຊມ:  - ທດ: 16  - ປບ: 48 |
| 14 | ນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນວັດຄ່າມາດຕະຖານ | | ການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນວັດຄ່າມາດຕະຖານ | * ກໍານົດອຸປະກອນວັດແທກມາດຕະຖານ ແລະ ເຄື່ອງມື * ທົບທວນຂັ້ນຕອນໃນການນໍາໃຊ້ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືມາດຕະຖານມາດຕະຖານ * ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນຂອງການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸປະກອນວັດ ແທກ | 32 ຊມ:  - ທດ: 8  - ປບ: 24 |
| 15 | ນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນການແປ ຮູບ | | ການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື, ອຸປະ ກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນການ ແປຮູບ | * + ການດຳເນີນກິດຈະກໍາຕ່າງໆກ່ອນປະຕິບັດງານ   + ການໃຊ້ອຸປະກອນປຸງແຕ່ງອາ ຫານ * ການດໍາເນີນກິດຈະກໍາຫຼັງປະຕິບັດ ງານ | 32 ຊມ:  - ທດ: 8  - ປບ: 24 |
| ວິທີການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຫຼັກສູດ | | | - ຈັດ​ການຮຽນ-ການສອນແບບ​ໂມ​ດູນ | | |
| ວິ​ທີ​ການ​ວັດ-ປະ​ເມີນ​ຜົນ | | | ການ​ປະ​ເມີນ​ອາດ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ສັງ​ເກດ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຢູ່​ຕາມ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ຈັດ​ລຽງ​ຈັດ​ຂັ້ນຕອນ​ຂອງ​ໜ້າ​ວຽກ​ຕ່າງໆ​ເພື່ອ​ເປັນ​ການ​ສົນ​ທະ​ນາ​ກ່ຽວ​ກັບ​ປະ​ເດັນ​ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ຕ່າງໆໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ​ * ນຳ​ໃຊ້​ແຜນ​ວາດ​ເພື່ອ​ໃຫ້ເວົ້າ ຫຼື ອະ​ທິ​ບາຍຕາມ​ຮູບ​ພາບ​ປະ​ກອບ​ * ໃຫ້​ຫົວ​ຂໍ້​ຝຶກ​ຫັດ ແລະ ໜ້າ​ວຽກຕ່າງໆ * ປະ​ເມີນ​ແບບຖາມ-​ຕອບ * ປະ​ເມີນ​ດ້ວຍ​ການ​ຂຽນ ແລະ ການ​ຕອບ​ຄຳ​ຖາມ​ທີ່​ມີ​ຕົວ​ເລືອກ​ຄຳ​ຕອບ | | |

## 20. ໝວດໂມດູນ ການຮຽນ-ການສອນ

### 20.1 ໂມດູນທົ່ວໄປ

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 1 | ນຳ​ໃຊ້ທັກ​ສະພື້ນ​ຖານ​ໃນ​ການ​ພົວ​ພັນ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​​ດຸນ​ນີ້ກວມ​ເອົາ​ຄວາມ​ຮູ້, ທັກ​ສະ ແລະ ຄຸນ​ສົມ​ບັດ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​​ການນຳ​ໃຊ້​ທັກ​ສະ​ພື້ນ​ຖານ​ໃນ​ການ​ພົວ​ພັນ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ ການ​ກຳ​ນົດ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ພົວ​ພັນ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ, ການ​ພົວ​ພັນ​ກັນຕາມ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ ແລະ ການ​ຮ່າງ​ຂໍ້​ມູນ​ເອ​ກະ​ສານ​ຕ່າງໆ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 48 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປະ​ຕິ​ບັດ: 32 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ກຳ​ນົດ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ພົວ​ພັນ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ * ພົວ​ພັນ​ກັນ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ * ຮ່າງ​ຂໍ້​ມູນ​ເອ​ກະ​ສານ​ຕ່າງໆ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | ​ **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ສອນ​ທິດ​ສະ​ດີ: 16 ຊມ**  **ບົດ​ທີ 1:** ການກຳ​ນົດ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ພົວ​ພັນ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ   1. ການ​ກຳ​ນົດ​ຂະ​ບວນ​ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ 2. ການ​ກຳ​ນົດ​ສາຍ​ພົວ​ພັນ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ 3. ວິ​ທີ​ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ   **ບົດ​ທີ 2:** ການພົວ​ພັນ​ກັນ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ   1. ການ​ຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ການ​ຟັງທີ່​ດີ 2. ການ​ນຳ​ໃຊ້​ວາ​ຈາ​ໃນ​ການ​ປະ​ສານ​ງານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ 3. ການ​ສະ​ແດງ​ຄວາມນອບນ້ອມ ແລະ ອ່ອນ​ໂອນ​ຕໍ່​ເພື່ອນ​ຮ່ວມ​ງານ   **ບົດ​ທີ 3:** ການຮ່າງ​​ເອ​ກະ​ສານ​ຕ່າງໆທີ່​ນຳ​ໃຊ້​ເຂົ້າ​ໃນ​ການ​ພົວ​ພັນ   1. ການສ້າງ​ຕົວ​ຢ່າງ​ເອ​ກະ​ສານ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງກັບ​ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ   **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 32 ຊມ**  1. ຝຶກ​ການ​ສື່​ສາ​ນ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ  2. ຝຶກວິ​ທີ​ການ​ຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ການ​ເປັນ​ຜູ້​ຟັງທີ່​ດີ​ໃນ​ການ​ສົນ​ທະ​ນາ  3. ຝຶ​ກການ​ຮ່າງ​ເອ​ກະ​ສານ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ໃນ​ການ​ພົວ​ພັນ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕ່າງ​ໆ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ:   * + ບິກ   + ເຈັ້ຍ​ຈົດ​ບັນ​ທຶກ   + ຫ້ອງ​ຮຽນ   + ຄອມ​ພີວ​ເຕີ   + ອີນ​ເຕີ​ເນັດທີ່​ໃຊ້​ງານ​ໄດ້ |
| ວີທີການຝຶກ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * + ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ   + ​ ແນະນໍາສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ   + ​ສາ​ທິດ   + ສົນ​ທະ​ນາ   + ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້   + ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ໃນ​ການສື່​ສານ ແລະ ຂະ​ບວນ​ການສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ດ້ວຍ​ການ​ຊ່ວຍ​ເຫຼືອ​ຈາກ​ບຸກ​ຄົນ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ສະ​ເພາະ * ບັນ​ດາ​ສາຍ​ການ​ພົວ​ພັນ​ຕ່າງໆ​ກັບ​ຜູ້​ຄຸມ​ງານ ແລະ ເພື່ອນ​ຮ່ວມ​ງານ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ * ວິ​ທີ​ການ​ສື່​ສານ​ໄດ້​ຮັບ​ການຂໍ​ຄຳ​ປຶກ​ສາ​ຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ​ກັບ​ໜ້າ​ວຽກ * ​ການ​ໃຊ້​ຄຳ​ຖາມ, ການ​ນຳ​ໃຊ້​ທັກ​ສະ​ໃນ​ການ​ຟັງ ແລະ ການ​ເວົ້າ​ເພື່ອ​ເກັບ​ກຳ ແລະ ຖ່າຍ​ທອດ​ຂໍ້ມູນໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ຢ່າງ​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ * ​ມີ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ວາ​ຈາໃນ​ແຕ່​ລະ​ຄັ້ງ ​ໄດ້ຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ * ມີ​ຄວາມນອບ​ນ້ອມ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຄຳ​ແນະ​ນຳຢ່າງ​​ຕັ້ງ​ໜ້າ * ຂະ​ບວນ​ການ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ ແລະ ຮູບ​ແບບ​ຕ່າງ​ໆ​ໃນ​ການ​ຮ່າງ​ເອ​ກະ​ສານທີ່​ສ້າງ​ຂຶ້ນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ * ຮ່າງ​ເອ​ກະ​ສານ ແລະ ການ​ສົ່ງ​ວຽກ​ທີ່​ໄດ້​ມອບ​ໝາຍ​ເພື່ອ​ຂໍ​ການ​ຮັບ​ຮອງນັ້ນ, ມີ​ຄວາມຮັບ​ປະ​ກັນ​ວ່າ​ໄດ້​ຂຽນ​ຢ່າງ​ຈະ​ແຈ້ງ, ມີ​ຄວາມ​ຮັດ​ກຸມ ແລະ ທັນ​ຕາມ​ເວ​ລາ​ທີ່​ໄດ້​ຮັບ​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ຮ່າງ​ຂຶ້ນນັ້ນ​ມີ​ຄວາມ​ຖືກ​ຕ້ອງ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ມາດ​ຕະຖານ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ, ຖືກ​ຕ້ອງ​ຕາມ​ແບບ​ຟອມ ແລະ ມີ​ລາຍ​ລະ​ອຽດ​ຢ່າງ​ດີ * ສາ​ມາດຍອມ​ຮັບ​ເອົາຄຳ​ແນະ​ນຳ​ຕ່າງໆ​ເພື່ອ​​ໄປພັດ​ທະ​ນາ​ທັກ​ສະ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານຢ່າງ​ມີ​ເຫດ​ມີ​ຜົນ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດູນນີ້ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​​ຜົນດ້ວຍໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​​ໂດຍກົງ​ຮ່ວມ​ກັບ​ໃຫ້​ທົບ​ທວນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ມີ​ແລ້ວ ແລະ ສ້າງ​ເປັນ​ບົດ​ລາຍ​ງານ​​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ການ​ຈັດ​ລຽງ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ປະ​ເມີນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​​ໃຫ້ສາ​ທິດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ເຕັກ​ນິກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ສັງ​ເກດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ເໜີ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ຖາມ​ນັກ​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 2 | ການ​ເຈ​ລະ​ນາ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​​ດຸນ​ນີ້ກວມ​ເອົາ​ຄວາມ​ຮູ້, ທັກ​ສະ ແລະ ຄຸນ​ສົມ​ບັດ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່ກາ​ນ​ຮຽນ​ຮູ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນການ​ວາງ​ແຜນໃນ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ ແລະ ການ​ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ເຈ​ລະຈາ |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 48 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 32ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * + ວາງແຜນໃນ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ   + ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ເຈ​ລະຈາ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ສອນ​ທິດ​ສະ​ດີ: 16 ຊມ**  **ບົດ​ທີ 1:** ວາງແຜນໃນ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ   1. ການວາງແຜນໃນ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ 2. ການ​ກະ​ກຽມ​ຂໍ້​ມູນ​ຕ່າງໆ​ສຳ​ລັບ​ການ​ເຈ​ລະ​ນາ 3. ກ​ານ​ກະ​ກຽມ​ຄຳ​ຖາມ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ສຳ​ລັບ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ   **ບົດ​ທີ 2:** ການ​ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ   1. ການມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ເຈ​ລະຈາ 2. ຫຼັກ​ການ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ໃນ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ​ 3. ການ​ຕັດ​ສິນ​ໃຈ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ທີ​ການ​ແກ້ໄຂ​ຂໍ້​ຂັດ​ແຍ່ງຕ່າງໆ 4. ຄວາມ​ເຫັນ​ອົກ​ເຫັນ​ໃຈ​ ແລະ ໃຫ້​ອະ​ໄພ​ແກ່ຄົນ​ອື່ນໆ 5. ພາ​ສາ ແລະ ການ​ນຳ​ໃຊ້​ພາ​ສາ​ຄຳ​ເວົ້າ​ທີ່​ເໝາະ​ສົມ 6. ການ​ຕົກ​ລົງ ຫຼື ບັນ​ລຸ​ຂໍ້​ຕົກ​ລົງ​ກັບ​ພາກ​ສ່ວນ​ຕ່າງໆ   **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 32 ຊມ**   1. ຝຶກ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ກະ​ກຽມ​ຄວາມ​ພ້ອມ​ສຳ​ລັບ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ 2. ຝຶກວິ​ທີ​ການ​ຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​ທີ່​ດີ​ໃນ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ 3. ຝຶກ​ວິ​ທີ​ການ​ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ກັບ​ຂະ​ບວນ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ 4. ຝຶກ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ແກ້​ໄຂ​ຂໍ້​ຂັດ​ແຍ່ງ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ມີ​ຈາກ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕ່າງ​ໆ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ:   * ບິກ * ປື້ມ​ບັນ​ທຶກ * ຫ້ອງ​ຮຽນ * ຄອມ​ພີວ​ເຕີ * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງ​​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ອຸ​ປະ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ທັງ​ໝົດ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໜ້າ​ວຽກ​ ຫຼື ກິດຈະ​ກຳໃນ​ການ​ຮຽນ​ຮູ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ * ແບບ​ຮຽນ ຫຼື ຕຳ​ລາ​ກ່ຽວ​ກັບຫຼັກ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ |
| ວີທີການຝຶກ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ. * ​​ແນະນໍາສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ. * ​ສາ​ທິດ. * ສົນ​ທະ​ນາ. * ນຳ​ໃຊ້​ສີ່ງຂອງ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ. * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ຂໍ້​ມູນ​ຕ່າງໆ​ໃນ​ ການ​ກະ​ກຽມ​ສຳ​ລັບ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ແຜນ​ການ * ຂໍ້​ມູນ​ຕ່າງໆ​ໃນການສ້າງ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ໃນ​ການ​ເຈ​ລະ​ຈາ​ທີ່​ດີ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ແຜນ​ການ * ຂໍ້​ມູນ​ຕ່າງໆ​ກ່ຽວ​ກັບ ການ​ຟັງ​ທີ່​ດີ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ແຜນ​ * ຂໍ້​ມູນ​ຕ່າງໆ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ແຕກ​ຕ່າງ​ທາງ​ດ້ານ ເຕັກ​ນິກ​ໃນ​ການ​ຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ແຜນ​ການ * ຂໍ້​ມູນ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການກວດ​ກາ​ເພື່ອ​ຮັບ​ປະ​ກັນ​ຄວາມ​ຖືກ​ຕ້ອງ ແລະ ອັບ​ເດດ * ເກນ​ສຳ​ລັບ​ໝາກ​ຜົນ​ສຳ​ເລັດ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ເຫັນ​ດີຈາກ​ທຸກ​ພາກ​ສ່ວນ * ໝາກ​ຜົນ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ພາກ​ສ່ວນ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ພິ​ຈະ​ລາ​ນາ * ພາ​ສາ​ທີ່​ເໝາະ​ສົມ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ໂດຍ​ການ​ຜ່ານ​ເຈ​ລະ​ຈາ * ຄວາມ​ຫຼາກ​ຫຼາຍ​ຂອງ​ເຕັກ​ນິກ​ໃນ​ການ​ຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ມາໃຊ້ * ​ບັນ​ຫາ ແລະ ຂະ​ບວນ​ການ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ບັນ​ທຶກ​ເປັນ​ລາຍ​ລັກ​ອັກ​ສອນ ແລະ ເຫັນ​ດີ​ກັບ​ທຸກ​ພາກ​ສ່ວນ * ບັນ​ຫາ​ທີ່​ອາດ​ແກ້​ໄຂ​ໄດ້, ໄດ້​ຮັບ​ການສົນ​ທະ​ນາ ແລະ ປະ​ເມີນຕາມ​ສະ​ພາບ​ຄວາມ​ເປັນ​ຈິງ * ຂອບ​ເຂດ​ຂອງ​ການ​ຕົກ​ລົງ​ເຫັນ​ດີ​ກັນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຢືນ​ຢັນ ແລະ ຈົດ​ບັນ​ທຶກ​ໄວ້​ * ການ​ຕິດ​ຕາມ​ຜົນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ເຫັນ​ດີ​ຈາກ​ທຸກ​ຝ່າຍ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດູນນີ້ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​​ຜົນດ້ວຍໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​​ໂດຍກົງ​ຮ່ວມ​ກັບ​ໃຫ້​ທົບ​ທວນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ມີ​ແລ້ວ ແລະ ສ້າງ​ເປັນ​ບົດ​ລາຍ​ງານ​​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ການ​ຈັດ​ລຽງ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ປະ​ເມີນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​​ໃຫ້ສາ​ທິດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ເຕັກ​ນິກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ສັງ​ເກດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ເໜີ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ຖາມ​ນັກ​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 3 | ການເຮັດ​ວຽກ​ຮ່ວມ​ກັບ​ຄົນ​ອື່ນ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາ​ຄວາມ​ຮູ້, ທັກ​ສະ ແລະ ຄຸນ​ສົມ​ບັດ​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຫ້ອງ​ການ ແລະ ການ​ຈົດ​ບັນ​ທຶກ​ຕ່າງໆ ເຊິ່ງ​ກວມ​ເອົາ​ການ​ວາງ​ແຜນ ແລະ ການ​ຈັດ​ການ​ວຽກ​ຕ່າງ​ໆ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ການ, ​ການ​ພົວ​ພັນ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ການ​ດ້ວຍ​ວາ​ຈາ ແລະ ເອ​ກະ​ສານ; ແລະ ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ການ​ທົບ​ທວນ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ໄດ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຜ່ານ​ມາ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 28 ຊມ (ທດ: 8 ຊມ; ປບ: 24 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ພັດ​ທະ​ນາ​ສາຍ​ພົວ​ພັນ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານທີ່​ເຮັດ​ວຽກ​ໃຫ້​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ * ຮ່ວມ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ກຸ່ມໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ງານ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ສອນ​ທິດ​ສະ​ດີ: 8 ຊມ**  **ບົດ​ທີ 1:** ການ​ຊ່ວຍ​ເຫຼືອ​ ແລະ ສະ​ໜັບ​ສະ​ໜູນ​ສະ​ມາ​ຊີກ​ພາຍ​ໃນ​ທີມ   * 1. ການ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ຊີ້​ແຈງ​ບັນ​ຫາ​ທີ່ບໍ່​ຊັດ​ເຈນ   2. ການ​ຊ່ວຍ​ເຫຼືອ​ເພື່ອ​ນຮ່ວມ​ງານ   3. ການ​ໃຫ້​ກຳ​ລັງ​ໃຈ​ເພື່ອນ​ຮ່ວມ​ງານ   4. ​ການ​ໃຫ້​ຄຳ​ແນະ​ນຳ​ຄົນ​ອື່ນໆ   **ບົດ​ທີ 2:** ການ​ມີ​ສ່ນ​ຮ່ວມໃນ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຂອງ​ກຸ່ມ   1. ການ​ສະ​ໜັບ​ສະ​ໜູນ​ກຸ່ມ 2. ກ​ານມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ຕາມ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ ແລະ ເປົ້າ​ໝາຍຂອງ​ກຸ່ມ 3. ການ​ແລກ​ປ່ຽນ​ຂໍ້​ມູນ​ພາຍ​ໃນ​ກຸ່ມ   **ບົດ​ທີ 3:** ໜ້າ​ທີ ແລະ ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ຂອງ​ກຸ່ມ   1. ການປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຂໍ້​ສະ​ເໜີ​ແນະ​ນຳ​ຈາກ​ລູກ​ຄ້າ ແລະ ເພື່ອນ​ຮ່​ວມ​ງານ 2. ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມລະ​ບຽບ ແລະ ນະ​ໂຍ​ບາຍ/ແນວ​ທາງ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ 3. ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໃຫ້​ບັນ​ລຸ​ຕາມ​ເປົ້າໝາຍ​ຂອງ​ກຸ່ມ ແລະ ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ 4. ຮັກ​ສາ​ຄວາມ​ສາ​ມັກ​ຄີ​ພາຍ​ໃນ​ກຸ່ມ   **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 24 ຊຸມ**  1. ສ້າງ​ກຸ່ມ​ຈຳ​ລອງ​ຂຶ້ນ​​ເພື່ອ​ໃຫ້​ນັກ​ສຶກ​ສາ​ໄດ້​ເຮັດ​ວຽກ​ຮ່ວມ​ກັນ  - ກຳ​ນົດ​​ຈຳຈວນ 5-8 ຄົນ​ຕໍ່​ກຸ່ມ  - ກຳ​ນົດ​​ໜ້າ​ວຽກ ຫຼື ອາ​ຊີ​ຂອງກຸມ  - ໃຫ້​ນັກ​ສຶກ​ສາ​ແຕ່​ລະ​ຄົນ​ໄດ້​ຫຼິນ​ບາດ​ເໝືອນ​ກັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕ່າງ​ໆ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້ ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ:   * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼື ​ຈຳ​ຮອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ວັດ​ສະ​ດຸ​​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ກິດ​ຈະ​ກຳ ຫຼື ໜ້າ​ວຽກ​ຕ່າງ​ທີ່​ຕ້ອງ​ປະ​ຕິ​ບັດຂອງ​ກຸ່ມ |
| ວີທີການຝຶກອົບ​ຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍ * ​​ແນະນໍາສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ບັນ​ດາ​ໜ້າ​ທີ ແລະ ຄວ​າມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ດ້ວຍ​ມາ​ລະ​ຍາດ​ທີ່​ດີ ເພື່ອ​ສົ່ງ​ເສີມ​ການ​ຮ່ວມ​ມື ແລະ ສາຍ​ພົວ​ພັນ​ທີ່​ດີ * ຄວາມ​ຊ່ວຍ​ເຫຼືອ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຮ້ອງ​ຂໍ​​ໃນ​ກຸ່ມ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກດ້ວຍ​ກັນ​ຊ່ວຍ​ເມື່ອ​ມີ​ບັນ​ຫາ​ທີ່​ຫຍຸ້ງ​ຍາກ​ຕ່າງໆ​ເກີດ​ຂຶ້ນ​ ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປຶກ​ສາ​ຫາ​ລື​ກັນຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ * ຄຳ​ແນະ​ນຳ​ທີ່​ບຸກ​ຄົນ​ອື່ນ​ໄດ້​ແນະ​ນຳ​ນັ້ນ​, ໄດ້​ຮັບ​ການຍອມ​ຮັບ, ນອບ​ນ້ອມ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຢ່າ​ງ​ເໝາະ​ສົມ * ຄວາມ​ແຕກ​ຕ່າງ​ທາງ​ດ້ານ​ຄຸນ​ຄ່າ ແລະ ຄວາມ​ເຊື່ອ​ຂອງ​ສ່ວນ​ບຸກ​ຄົນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ເຄົາ​ລົບ ແລະ ຍອມ​ຮັບ​ໃນ​ການ​ພັດ​ທະ​ນາ * ການ​ສະ​ໜັບ​ສະ​ໜູນ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ມີ​ໃຫ້​ສະ​ມາ​ຊິກ​ໃນທີມ, ໄດ້​ຮັບ​ປະ​ກັນ​ວ່າ​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ​ລວມ​ຂອງ​ກຸ່ມ​ແລ້ວ * ການ​ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ຕ່າງໆ​ຕາມໜ້າວຽກ ແລະ ​ເປົ້າ​ໝາຍ​ລວມ​ຂອງ​ກຸ່ມໄດ້​ຮັບ​ການ​ສ້າງ​ຂຶ້ນ​ພາຍ​ໃຕ້​ຄວາມ​ຕ້ອງກ​ານ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ * ຂໍ້ມູນ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ ແລະ ມີ​ປະ​ໂຫຍດ​ແກ່​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ທີ່ໄດ້​ຮັບ​ການ​ແບ່ງ​ປັນ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ມາ​ຊິກນັ້ນ​ເປັນ​ສິ່ງ​ທີ່​ຮັບ​ປະ​ກັນ​ວ່າ​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ນະ​ໂຍ​ບາຍ​ລວມ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​ແລ້ວ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດູນນີ້ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​​ຜົນດ້ວຍໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​​ໂດຍກົງ​ຮ່ວມ​ກັບ​ໃຫ້​ທົບ​ທວນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ມີ​ແລ້ວ ແລະ ສ້າງ​ເປັນ​ບົດ​ລາຍ​ງານ​​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ການ​ຈັດ​ລຽງ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ປະ​ເມີນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​​ໃຫ້ສາ​ທິດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ເຕັກ​ນິກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ສັງ​ເກດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ເໜີ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ຖາມ​ນັກ​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 4 | ການຝຶກ​ຄວາມ​ເປັນ​ມື​ອາ​ຊີບ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ງານ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ​ໂມ​ດຸນນີ້ກວມ​ເອົາ​ຄວາ​ມ​ຮູ້, ທັກ​ສະ ແລະ ຄຸນ​ສົມ​ບັດ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ການ​ສະ​ໜັບ​ສະ​ໜູນວຽກ ແລະ ພັດ​ທະ​ນາ​ຄວາມ​ກ້າວ​ໜ້າຂອງ​ການຝຶກ​ຄວາມ​ເປັນ​ມື​ອາ​ຊີບ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ງານ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນການ​ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຈຸດ​ປະ​ສົງສ່ວນ​ບຸກ​ຄົນ​ ກັບ​ເປົ້າ​ໝາຍ​ລວ​ມ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ, ຈັດ​ຕັ້ງ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ​ຂອງໜ້າ​ວຽກ, ພັດ​ທະ​ນາ ແລ​ະ ສົ່ງ​ເສີມ​ຄວາມ​ກ້າວ​ໜ້າ​ຂອງ​ອາ​ຊີບ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 32 ຊມ (ທດ: 8 ຊມ; ປະ​ຕິ​ບັດ: 24 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຈຸດ​ປະ​ສົງສ່ວນ​ບຸກ​ຄົນ​ກັບ​ເປົ້າ​ໝາຍ​ລວ​ມ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ * ຈັດ​ຕັ້ງ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດ​​ວຽກຕາມ​ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ​ຂອງໜ້າ​ວຽກ * ພັດ​ທະ​ນາ ແລ​ະ ສົ່ງ​ເສີມ​ຄວາມ​ກ້າວ​ໜ້າ​ຂອງ​ອາ​ຊີບ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ສອນ​ທິດ​ສະ​ດີ: 8 ຊມ**  **ບົດ​ທີ 1:** ຄວາມ​ເປັນ​ມື​ອາ​ຊີບ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ງານ   1. ການມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ ແລະ ​ເປົ້າ​ໝາຍ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ 2. ການຈັດ​ຕັ້ງ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດ​​ວຽກຕາມ​ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ​ຂອງໜ້າ​ວຽກ 3. ການ​ພັດ​ທະ​ນາ ແລ​ະ ສົ່ງ​ເສີມ​ຄວາມ​ກ້າວ​ໜ້າ​ຂອງ​ອາ​ຊີບ 4. ຈັນ​ຍາ​ບັນ ແລະ ຄຸນ​ຄ່າ​ຂອງວຽກ   **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 28 ຊມ**  1. ຝຶກ​ປະ​ຕິ​ບັດຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ມາດ​ຕະ​ຖານການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​​ໃດ​ໜຶ່ງ  2. ຝຶກ​ການ​ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ງານ​ພາຍ​ໃນ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​ໃດ​ໝຶ່ງ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕ່າງ​ໆ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ:   * ບິກ * ເຈັ້ຍ​ຈົດ​ບັນ​ທຶກ (ເຈັ້ຍໂນດ) * ຫ້ອງ​ຮຽນ * ຄອມ​ພີວ​ເຕີ * ອີນ​ເຕີ​ເນັດທີ່​ໃຊ້​ງານ​ໄດ້ * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ເມີນ​ຜົນ * ໃຫ້​ສຶກ​ສາ​ກໍ​ລະ​ນີ ຫຼື ຈັດ​ລຽງ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ຂອງ​ໜ້າ​ວຽກ |
| ວີທີການຝຶກອົບ​ຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ​ແນະນໍາສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ຄວາມ​ກ້າວ​ໜ້າ​ຂອງ​ບຸກ​ຄົນ ແລະ ແຜນ​ວຽກ​ເປັນ​ທີ່​ສິ່ງ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ການ​ປັບ​ປຸງ ​ຄຸ​ນນະ​ພາບ​ຂອງ​ວິ​ຊາ​ຊີບ​ທີ່​ຕັ້ງ​ໄວ້ * ຄວາມ​ສຳ​ພັນ​ລະ​ຫວ່າງ​ບຸກ​ຄົນ​ແມ່ນ​ຢູ່​ບົນ​ພື້ນ​ຖານ​ການ​​ບໍ​ລິ​ຫານ​ຈັດ​ການ​ຕົວ​ເອງ​ ໂດຍ​ອີງ​ໃສ່​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ໃນການ​ປະ​ບັດ​ວຽກ​ * ຄວາມ​ມຸງ​ໝັ້ນ​ຕໍ່​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ ແລະ ເປົ້າ​ໝາຍ​ລວມ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​ນັ້ນ​ເປັນ​ທີ່​ສະ​ແດງ​ອອກໃຫ້​ເຫັນ​ຢ່າງ​ຈະ​ແຈ້ງ ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໜ້າ​ທີ່​ຕ່າງໆຕາມ​ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ * ການ​ແຂ່ງ​ຂັນຕ່າງໆ​ຂອງວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈັດ​ບູ​ລິ​ມະ​ສິດ​ເພື່ອ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ຄວາມ​ສຳ​ເລັດ​ຂອງ​ບຸກ​ຄົນ, ທິມ​ງານ, ຈຸດ​ປະ​ສົງ ແລະ ເປົ້າ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ * ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຖືກ​ນຳ​ໃຊ້​ຢ່າງ​ມີປະ​ໂຫຍດ ແລະ ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ​ເພື່ອ​ບໍ​ລິ​ຫານ​ຈັດ​ການ​ຕາມ​ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ​ຂອງ​ໜ້າ​ວຽກ ແລະ ສິ່ງ​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ * ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​​ໄດ້​ນຳ​ໃຊ້ຢ່າງ​ປະ​ຢັດ, ​ການບຳ​ລູງ​ຮັກ​ສາ​ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ສິ່ງ​ອຳ​ນວຍ​ຄວາມ​ສະ​ດວກ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນທີ່​ໄດ້​ກຳ​ນົດ​ໄວ້. * ໂອ​ກາດ​ທາງ​ດ້ານ​ອາ​ຊີບ ແລະ ການ​ຝຶກ​ອົບ​ຮົມ ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ​ແທດ​ເໝາະ​ກັບ​ຄວາມຕ້ອງ​ການ​ຂອງ​ໜ້າ​ວຽກ * ຄວາມ​ສຳ​ເລັດ​ທີ່​ໄດ້​ຮັບ​ມານັ້ນ​ເປັນ​ສິ່ງ​ສາ​ມາດ​ສະ​ແດງ ແລະ ພິ​ສູດ​ໃຫ້​ເຫັນ​ເຖິງ​ຄວາມ​ກ້າວ​ໜ້າ​ຂອງ​ອາ​ຊີບ​ຢ່າງ​ແທ້​ຈິງ * ໃບ​ອະນຸ​ຍາດ ຫຼື ໃບ​ຢັ້ງ​ຢືນ​ຕ່າງໆ​ທີ່ໄດ້​ຮັບ ແລະ ຕໍ່​ອາ​ຍຸ​ຄືນ​ໃໝ່​ນັ້ນ​ຕ້ອງ​ເປັນ​ສິ່ງ​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​​ກັບໜ້າ​ວຽກ ແລະ ​ອາ​ຊີບ​​ຢ່າງ​ແທ້​ຈິງ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດູນນີ້ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​​ຜົນດ້ວຍໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​​ໂດຍກົງ​ຮ່ວມ​ກັບ​ໃຫ້​ທົບ​ທວນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ມີ​ແລ້ວ ແລະ ສ້າງ​ເປັນ​ບົດ​ລາຍ​ງານ​​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ການ​ຈັດ​ລຽງ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ປະ​ເມີນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​​ໃຫ້ສາ​ທິດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ເຕັກ​ນິກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ​ສັງ​ເກດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ເໜີ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ຖາມ​ນັກ​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ​ຕ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 5 | ການເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ທີ່​ເປັນ​ທີມ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້​ປະ​ກອບ​ດ້ວຍ​ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ ແລະ ຄວາມ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​​ທີ່​ຈຳ​ເປັ​ນກ່ຽວ​ກັບການ​ເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ທີ່​ເປັນ​ທີມ​, ເປັນ​ຕົ້ນແມ່ນ​ການ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ບົດ​ບາດ-ຂອບ​ເຂດ​ຂອງ​ທີມ, ການ​ກຳ​ນົດ​ບົດ​ບາດ-ຄວາ​ມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ຕ່າງໆ​ພາຍ​ໃນ​ທີມ ແລະ ການ​ເຮັດ​ວຽກ​ທີ່​ເປັນ​ທີມ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 32 ຊມ (ທດ: 8 ຊມ; ປບ: 24 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ອະ​ທິ​ບາຍ​ບົດ​ບາດ ແລະ ຂອບ​ເຂດ​ຂອງ​ທີມ * ກຳ​ນົດ​ບົດ​ບາດ ແລະ ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ພາຍ​ໃນ​ທີມ * ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ທີມ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ສອນ​ທິດ​ສະ​ດີ: 8 ຊມ**  **ບົດ​ທີ 1:** ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ​ຂອງ​ການ​ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ທີມ ແລະ ການ​ສ້າງ​ຕັ້ງ​ທີມ  1. ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ​ຂອງ​ການ​ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ທີມ  2. ການ​ສ້າງ​ຕັ້ງ​ທີມ  **ບົດ​ທີ 2:** ການປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ທີ່​ເປັ​ນທີມ​ງານ​  1. ການ​ສື່​ສານພາຍ​ໃນ​ທີມ  2. ​ບົດ​ບາດ​ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ​ຂອງ​ທີມ  3. ການ​ວາງ​ແຜນ​ຂອງ​ກຸ່ມ ແລະ ການ​ຕັດ​ສິ​ນ​ໃຈ  4. ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ແຜນ​​ວຽກທີ່​ໄດ້​ວາງ​ໄວ້  5. ການ​ລາຍ​ງານ​ຜົນປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ ແລະ ມີ​ຄວາມ​ເໝາະ​ສົມ  **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 28 ຊມ**   * 1. ຝຶກການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຮ່ວມ​ກັບ​ບຸກ​ຄົນ​ອື່ນ​ຢ່າງ​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ   2. ​ຝຶກການ​ຄັດ​ເລືອກ ແລະ ນຳ​ໃຊ້​ຄຳ​ເວົ້າ​ເຂົ້າ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ (ການ​ຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ)   3. ຝຶກວິ​ທີ​ການ​ສ້າງ​ສິ່ງ​ຈຸງ​ໃຈ​ໃຫ້​ແກ່​ການສົນ​ທະ​ນາ   4. ຝຶກວິ​ທີ​ການ​ເປັນ​ຜູ້​ຟັງ ແລະ ຜູ້​ສົນ​ທະ​ນາ​ທີ່​ດີ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕ່າງ​ໆ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້ ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ:   * ຫ້ອງ​ຮຽນ * ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ຕົວ​ຈິງ​ຂອງ​ພາກ​ສ່ວນ​ໃດ​ໜຶ່ງ​ຂອ​ງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ໃດ​ໜຶ່ງ * ຫ້ອງ​ອິນ​ເຕີ​ເນດ * ຕົວ​ຢ່າງ​ຂອງ​ບົດ​ສົນ​ທະ​ນາ​ຢູ່​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ |
| ວີທີການຝຶກອົບ​ຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍ * ​ນຳ​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ບົດ​ບາດ ແລະ ຈຸດ​ປະ​ສົງ​ຂອງ​ທີມ​ໄດ້​ຖືກ​ກຳ​ນົດ​ຂຶ້ນ​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ​ຕາມ​ແຫຼ່ງ​ຂໍ້​ມູນ​ທີ່​ມີ​ຢູ່ * ການ​ນຳ​ທີມ, ການ​ລາຍ​ງານ​ຕາມ​ສາຍ​ພົວ​ພັນ ແລະ ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ຕ່າງ​ໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ສົນ​ທະ​ນາ​ພາຍ​ໃນ​ ແລະ ພາຍນອກ​ຂອງ​ທີມ​ຕາມ​ຄວາມ​ເໝາະ​ສົມ * ບົດ​ບາດ ແລະ ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບສະ​ເພາະ​ພາຍ​ໃນ​ທີມ, ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຢ່າງ​ຖືກ​ເໝາະ​ສົມ * ບົດ​ບາດ ແລະ ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​​ຂອງ​ສະ​ມາ​ຊິກ​ທີມ​, ໄດ້​ຮັບ​ການກຳ​ນົດ ແລະ ຮັບ​ຮູ້​ຢ່າງ​ຊັດ​ເຈນ * ການ​ລາຍ​ງານ​ຕາມ​ສາຍ​ພົວ​ພັນ​ພາຍ​ໃນ ແລະ ພາຍນອກ​ຂອງ​ທີມ, ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຢ່າງ​ຊັດ​ເຈນ * ຮູບ​ແບບ​ການ​ສື່​ສານ​ທີ່​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ ແລະ ມີ​ຄວາມ​ເໝາະ​ສົມ​, ໄດ້​ຖືກ​ນຳ​ໃຊ້ ແລະ ​ພາຍ​ໃຕ້​ການຊ່ວຍ​ເຫຼືອ​ຂອງ​ສະ​ມາ​ຊີກ​ພາຍ​ໃນ​ທີມ​ຕາມ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ ແລະ ຈຸດ​ປະ​ສົງ​ຂອງ​ທີມ * ການ​ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ທີ່​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ ແລະ ມີຄວາມ​ເໝາະ​ສົມ ເພື່ອ​ເສີ​ມ​ສ້າງ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ ແລະ ຈຸດ​ປະ​ສົງຂອງ​ທີມ, ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ພາຍ​ໃຕ້​ທັກ​ສະ, ຄວາມ​ສາ​ມາດ​ຂອງ​ແຕ່​ລະ​ຄົນ ແລະ ເງື່ອນ​ໄຂ​ຂອງ ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດວ​ຽກ * ສັງ​ເກດ​ໄດ້​ຢ່າງ​ຊັດ​ເຈນ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຮ່າງ​ລາຍ​ງານ​ທີ່​ນຳ​ໃຊ້​ນັ້ນ, ແມ່ນ​ໄດ້​ນຳ​ໃຊ້​ຖືກ​ຕ້ອງ​ຕາມ​ມາດ​ຖານ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄົບ​ຖ້ວນ * ການ​ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ພັດ​ທະ​ນາ​ແຜນ​ຂອງ​ທີມ​ງານ, ໄດ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມບົດ​ບາດ, ຈຸດ​ປະ​ສົງ ແລະ ຄວາມ​ສາ​ມາດ​ຂອງ​ສະ​ມາ​ຊິກ​ພາຍ​ໃນ​ທີມ​ງານ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດູນນີ້ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​​ຜົນດ້ວຍໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​​ໂດຍກົງ​ຮ່ວມ​ກັບ​ໃຫ້​ທົບ​ທວນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ມີ​ແລ້ວ ແລະ ສ້າງ​ເປັນ​ບົດ​ລາຍ​ງານ​​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ການ​ຈັດ​ລຽງ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ປະ​ເມີນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​​ໃຫ້ສາ​ທິດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ເຕັກ​ນິກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ​ສັງ​ເກດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ເໜີ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ຖາມ​ນັກ​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 6 | ການມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​​ຖານທີ່​ເຮັດ​ວຽກ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້​ປະ​ກອບ​ດ້ວຍ​ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ ແລະ ຄວາມ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​​ທີ່​ຈຳ​ເປັ​ນຕໍ່​ການມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ​ການກຳ​ນົດ ແລະ ກ​ານສື່​ສານ​ຂໍ້​ມູນ​ຕ່າງໆ​ພາຍ​ໃນສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ, ການ ເຂົ້າ​ຮ່ວມ​ປະ​ຊຸມ-ເວ​ທີ​ສົນ​ທະ​ນາ​ຕ່າງໆ ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ແລະ ການກະ​ກຽມ​ເກັບ​ມ້ຽນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທັງ​ໝົດທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​​ວຽກ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 32 ຊມ (ທດ: 8 ຊມ; ປບ: 24 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ກຳ​ນົດ ແລະ ສື່​ສານ​ຂໍ້​ມູນ​ຕ່າງໆ​ພາຍ​ໃນສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ເຂົ້າ​ຮ່ວມ​ປະ​ຊຸມ ແລະ ເວ​ທີ​ສົນ​ທະ​ນາ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ກະ​ກຽມ​ເກັບ​ມ້ຽນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທັງ​ໝົດທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​​ວຽກ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ສອນ​ທິດ​ສະ​ດີ: 8 ຊມ**  **ບົດ​ທີ 1:** ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ​ຂອງ​ການ​ມີ​ສ່ວນຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ  1. ບົດ​ບາດ ແລະ ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ​ຂອງ​ການ​ສື່ສານ  2. ການ​ສື່​ສານ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ  **ບົດ​ທີ 2:** ຂໍ້​ມູນ ແລະ ການ​ເຂົ້າ​ຫາ​ຂໍ້​ມູນ​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ   1. ການຮ່າງ​ເອ​ກະ​ສານ​ພົວ​ພັນ​ຕາມ​​ແບບ​ຟອມມາດ​ຕະ​ຖານ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​ໃດ​ໜຶ່ງ 2. ການ​ເຂົ້າ​ຫາ​ຂໍ້​ມູນ​ຕ່າງໆ​ດ້ວຍ​ການນຳ​ໃຊ້​​ເຄື່ອງ​ມື​ສື່​ສານ 3. ການນຳ​ໃຊ້​ເຄື່ອງ​ມື​ສື່​ສານຕ່າງໆ​ເພື່ອ​ເປັນ​ຕົວ​ຊ່ວຍ​ໃນ​ການ​ຖ່າຍ​ທອດ​ຂໍ້​ມູນ 4. ການສື່​​ສານ-ຖ່າຍ​ທອດ​ຂໍ້​ມູນ​ຢ່າງ​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ​   **ບົດ​ທີ 3:** ແບບ​ວິ​ທີ​​ການ​​​ສື່​ສານຕ່າງໆ  1. ການ​ພົວ​ພັນ​ແບບ​ໜ້າ​ຕໍ່​ໜ້າ  2. ການ​ພົວ​ພັນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ຂໍ້​ຄວາມ​ທາງ​ມື​ຖື  3. ການ​ພົວ​ພັນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ໂທ​ລະ​ສັບ  4. ການ​ພົວ​ພັນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ອີ​ເມວ​ລ  5. ກ​ານ​ພົວ​ພັນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ສື່​ທາງ​ສັງ​ຄົ​ມ  **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 24 ຊມ**  1. ຝຶກຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ລະ​ບົບ​ຕ່າງໆຂອງ​ການ​ພົວ​ພັນພາຍ​ໃນ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ  2. ​ຝຶກ​ການ​ສື່​ສານ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ວິ​ທີ​ການ​ຕ່າງໆ​ຂອງ​ການ​ພົວ​ພັນ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕ່າງ​ໆ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້ ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ:   * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼື ​ຈຳ​ລອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ວັດ​ສະ​ດຸ​​ຕ່າງໆທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ກິດ​ຈະ​ກຳ ຫຼື ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ຕ້ອງ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ແຟກ (ໂທ​ລະ​ເລກ) * ໂທ​ລະ​ສັບ * ອຸ​ປະ​ກອນ​ການ​ຂຽນ * ອິນ​ເຕີ​ເນັດ​ |
| ວີທີການຝຶກອົບ​ຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍ * ​ນຳ​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ຂໍ້​ມູນ​ສະ​ເພາະ ແລະ ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບເຂົ້າ​ເຖິງ​ຕາມ​ແຫຼ່ງ​ຂໍ້​ມູນທີ່​ເໝາະ​ສົມ * ທັກ​ສະ​ການ​ຕັ້ງຄຳ​ຖາມ​, ການ​ຟັງ ແລະ ການ​ເວົ້າ​ດ້ວຍ​ວາ​ຈາທີ່​ເໝາະ​ສົມ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ເພື່ອ​ການ​ເກັບ​ກຳ ແລະ ສື່​ສານ​ຂໍ້​ມູນຕ່າງໆ * ​ເຄື່ອງ​ມື​ສື່​ສານ​​ຕ່າງໆໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ໃນ​ການ​ສື່​ສານ​ຂໍ້​ມູນ​ຕ່າງໆຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ * ການ​ສື່​ສານ​ທີ່ບໍ່​ແມ່ນ​ວາ​ຈາ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ * ສາຍທີ່​ເໝາະ​ສົມ​ຂອງ​ການ​ສື່​ສານ​ກັບ​ຫົວ​ໜ້າ ແລະ ເພື່ອນ​ຮ່ວມ​ງານ​​ຕ່າງ​ໆໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ * ​​ສະ​ຖານ​ທີ່​ກຳ​ນົດ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​​ເກັບ​ມ້ຽນ​ຂໍ້​ມູນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ * ການ​ຊ່ວຍ​ເຫຼືອ​ສ່ວນ​ບຸກ​ຄົນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ດຳ​ເນີນ​ໄປ​ຢ່າງ​ຈະ​ແຈ້ງ ແລະ ​ຮັດ​ກຸມ * ໄດ້​​ຮັບ​ການເຂົ້າ​ຮ່ວມກອງ​ປະ​ຊຸມ​ທີມ​ງານທັນຕາມ​ເວ​ລາ​ທີ່​ກຳ​ນົດ * ແນວ​ຄວາມ​ຄິດ​ສ່ວນ​ຕົວ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສະ​ເໜີ​ຢ່າງ​ຈະ​ແຈ້ງ ແລະ ຄົນ​ອື່ນໆ​ໃຫ້​ການ​ຮັບ​ຟັງ​ໂດຍ​ທີ່ບໍ່​ມີ​ການ​ຂັດ​ຈັງຫ​ວະໃດ * ການ​ສະ​ເໜີ​ເນື້ອ​ໃນຕໍ່​ກອງ​ປະ​ຊຸມ​ແມ່ນ​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ​ຂອງກອງ​ປະ​ຊຸມ ແລະ ໂຄງ​ຮ່າງ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໄວ້​ * ການ​ພົວ​ພັນ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ​ໄດ້​ດຳ​ເນີ​ນ​ໄປ​ດ້ວຍ​ມາ​ລະ​ຍາດ​ທີ່​ສຸ​ພາບ​ * ຄຳ​ຖາມ​ທີ່​ງ່າຍ​ດາຍ​ກ່ຽວ​ກັບວຽກ​ປະ​ຈຳ​ວັນ ຫຼື ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​ໄຂ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສອບ​ຖາມ ແລະ ຕອບ​ * ຜົນ​ສຳ​ເລັດ​ຂອງກອງ​ປະ​ຊຸມ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ແປ​ຄວາມ​ໝາຍ ແລະ ຈັດ​ຕັ້ງ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ຂອບ​ເຂດ​ແບບ​ຟອມ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ເງື່ອນ​ໄຂ​ຂອງ​ການ​ຈ້າງ ວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກະ​ກຽມ-ເກັບ​ມ້ຽນ​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ ແລະ ຊັດ​ເຈນ * ຂໍ້​ມູນ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ບັນ​ທຶກ​ຕາມ​​ແບບມາ​ດ​ ຕະ​ຖານ​ ແລະ ເອ​ກະ​ສານ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກໃດ​ໜຶ່ງ * ພື້ນ​ຖານ​ເລກ​ຄະ​ນິດ​ສາດໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ເພື່ອ​ການຄິດ​ໄລ່​ໃນ​ແຕ່​ລະ​ວັນ * ຂໍ້​ຜິດ​ພາດ​ໃນ​ການ​ບັນ​ທຶກ​ຂໍ້​ມູນ​ໃສ່​ແບບ​ຟອມ ຫຼື ເອ​ກະ​ສານ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ໄດ້ປະ​ຕິ​ບັດ​ຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ * ສີ່ງ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ລາຍ​ງານ​ຫົວ​ໜ້າ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຮັບ​ການ​ກະ​ກຽມ​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ​ຕາມຫຼັກ​ການ​ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | * ໂມ​ດູນນີ້ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​​ຜົນດ້ວຍໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້: * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​​ໂດຍກົງ​ຮ່ວມ​ກັບ​ໃຫ້​ທົບ​ທວນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ມີ​ແລ້ວ ແລະ ສ້າງ​ເປັນ​ບົດ​ລາຍ​ງານ​​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ການ​ຈັດ​ລຽງ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ປະ​ເມີນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​​ໃຫ້ສາ​ທິດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ເຕັກ​ນິກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ​ສັງ​ເກດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ເໜີ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ຜ່ານ​ການ​ຂຽນ ຫຼື ຖາມ​ນັກ​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

### 

### 20.2 ໂມ​ດູນ​ພື້ນ​ຖານ​ວິ​ຊາ​ສະ​ເພາະ

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 1 | ​ການ​ນຳ​ໃຊ້ຫຼັກ​ການ​ສຸ​ຂະ​ພາບ​ອະ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາ​ຄວາມ​ຮູ້, ທັກ​ສະ ແລະ ຄຸນ​ສົມ​ບັດ​ທີ່​ຕ້ອງ​​ການ​ຕໍ່ການປະ​ຕິ​ບັດ​ຫຼັກ​ການ​ສຸ​ຂະ​ພາບ​ອະນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ​ການ​ກຳ​ນົດ​​ສິ່ງ​ທີ່​ເປັນອັນ​ຕະ​ລາຍ ແລະ ຄວາມ​ສ່ຽງ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ, ການ​ປະ​ເມີນ​​ອັນ​ຕະ​ລາຍ ແລະ ຄວາມ​ສ່ຽງທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ, ການຄວບ​ຄຸມ​ຄວາມ​ສ່ຽງ ແລະ ອັນ​ຕະ​ລາຍ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ, ແລະ ການພັດ​ທະ​ນາ​ຄວາມ​​ຮູ້​ກ່ຽວ​ກັບ ສຸຂະ​ພາບ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພໃນ​ອາ​ຊີບ (OHS). |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 38 ຊມ (ທດ: 10 ຊມ; ປບ: 28 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ກຳ​ນົດ​ອັນ​ຕະ​ລາຍ ແລະ ຄວາມ​ສ່ຽງ​ຕ່າງ​ໆ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ * ປະ​ເມີນ​ຄວາມ​ສ່ຽງ ແລະ ອັນ​ຕະ​ລາຍ​ທີ່​ອາ​ດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ * ຄວບ​ຄຸມ​ຄວາມ​ສ່ຽງ ແລະ ອັນ​ຕະ​ລາຍ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ * ພັດ​ທະ​ນາ​ຄວາມ​​ຮູ້​ກ່ຽວ​ກັບສຸ​ຂະ​ພາບ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພໃນ​ອາ​ຊີບ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ສອນ​ທິດ​ສະ​ດີ: 10 ຊມ**  **ບົດ​ທີ 1:** ຄວາມ​ປອດ​ໄພທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດວຽກ​   1. ການ​ກຳ​ນົດ​ສີ່ງ​ທີ່​ເປັນ​ອັນ​ຕະ​ລາຍ ຫຼື ຄວາມ​ສ່ຽງ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ​ຕາ​ມສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ 2. ການປະ​ເມີນ​ຄວາມ​ສ່ຽງ ແລະ ອັນ​ຕະ​ລາຍ​ທີ່​ອາ​ດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ​ 3. ມາດ​ຕະ​ການຄວບ​ຄຸມ​ຄວາມ​ສ່ຽງ ແລະ ອັນ​ຕະ​ລາຍ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ​   **ບົດ​ທີ 2:** ຫຼັກ​ການສຸ​ຂະ​ພາບ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພໃນ​ອາ​ຊີບ   * 1. ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມຂັ້ນ​ຕອນ, ​ຄຳ​ແນະ​ນຳ ແລະ ກົດ​ລະ​ບຽບ​​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ   2. ຊຸດ​​ເຄື່ອງ PPE​ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ນຳ​ໃຊ້ເຄື່ອງ PPE   3. ການ​ປະ​ຕິ​ບັດການ​ຮັກ​ສາ​ຄວາມ​ສະ​ອາດ​ຕົວ​ເອງ   **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 28 ຊມ**   * 1. ຝຶກ​ການ​ສັງ​ເກດ ແລະ ​ປະ​ເມີນ​ຄວາມ​ສ່ຽງທີ່​ອາດ​ເກີດ   2. ຝຶກວິ​ທີ​ການ​ຈັດ​ການ ແລະ ຄວບ​ຄຸມ​ຄວາມ​ສ່ຽງ​ຕ່າງໆ   3. ຝຶກ​ການ​ຄັດ​ເລືອກ ແລະ ນຳ​ໃຊ້​ຊຸດ​ປ້ອງ​ກັນ​ຕົນ​ເອງ   4. ຝຶກ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການ​ຮັກ​ສາ​ຄວາມ​ອາດໃຫ້​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ຂ້າງ ແລະ ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ ລວມ​ທັງ​ການ​ອາ​ນາ​ໄມ​ຕົນ​ເອງ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕ່າງ​ໆ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ:   * ສະ​ຖານ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສ​ະ​ຖານ​ທີ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ * ເຄື່ອງ​ມື​ບັນ​ທຶກ​ກ່ຽວ​ກັບ OHS*( occupational health and safety )* * ເຄື່ອງ PPE ( *personal protective equipment )* * ເຄື່ອງ​ມື​ບັນ​ທຶກ​ກ່ຽວ​ກັບ​ສຸ​ຂະ​ພາບ. |
| ວີທີການຝຶກອົບ​ຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ​ນຳ​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ວັດຖຸ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * + ກົ​ດ​ລະ​ບຽບ​ທາງ​ດ້ານ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ, ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ສ​ະ​ຖານ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ, ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອັນ​ຕະ​ລາຍ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ແນະ​ນຳ ແລະ ອ​ະ​ທິ​ບາຍ​ຢ່າງ​ຈະ​ແຈ້ງ​ຕາມ​ຂະ​ບວນ​ການ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ   + ອັນ​ຕະ​ລາຍ ຫຼື ຄວາມ​ສ່ຽງ ຕາມ​ສ​ະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ແລະ ຕົວ​ຊີ້​ວັດ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຂອງ​ມັນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ເພື່ອ​ຫຼຸດ​ ຫຼື ກຳ​ຈັດຄວາມ​ສ່ຽງ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຕໍ່​ເພື່ອນ​ຮ່ວມ​ງານ, ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ແລະ ສະ​ຖານ​ແວດ​ລ້ອ​ມ​ຕາມ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ * ມາດ​ຕະ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​​ໃນ​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຸກ​ເສີນ​ຢູ່​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ​ກໍ​ລະ​ນີທີ່​ມີ​ອຸ​ປະ​ຕິ​ເຫດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ, ໄຟ​ໄໝ້ ແລະ ກໍ​ລະ​ນີ​ສຸກ​ເສີນ​ອື່ນໆ​ໄດ້​ຖືກ​ຮັບ​ຮູ້ ແລະ ສ້າງ​ຂຶ້ນ​ຕາມ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​ * ສີ່ງ​ທີ່​ເປັນ​ອັນ​ຕະ​ລາຍ ແລະ ຄວາມ​ສ່ຽງ​ທັງ​ໝົດ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ​ຜົນ​ກະ​ທົບ​ຂອງ​ອັນ​ຕະ​ລາຍ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ * ບັນ​ຫາ​ກ່ຽວ​ກັບ​ສຸ​ຂະ​ພາບ​ອະ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ ແລະ ຄວາມ​ໄພ​ຈາກ​ອັນ​ຕະ​ລານ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ລາຍ​ງານຕໍ່​ບຸກ​ຄົນ​ທີ່​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ * ຂັ້ນ​ຕອນ​ດ້ານ​ສຸຂະ​ພາບ​ອະນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ ໃນ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອັນ​ຕະ​ລາຍ ຫຼື ຄວາມ​ສ່ຽງ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ​ຕາມ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຢ່າງ​ສະ​ໜ່ຳ​ສະ​ເໜີ * ຂັ້ນ​ການ​ຕ່າງໆ​ໃນ​ການ​​ປະ​ຕິ​ບັດກ່ຽວ​ກັບ​ອຸ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ​ຕາມ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ແລະ ເຫດ​ການ​ສຸກ​ເສີນ​ອື່ນໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມຫຼັກ OHS * ເຄື່ອງ​ປ້ອງ​ກັນ​ຕົວ​ເອງ (PPE) ໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ OHS ຂອງ​ການ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດ​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ * ຄວາມ​ຊ່ວຍ​ເຫຼືອ​​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສະ​ໜັບ​ສະ​ໜູນ​ຕາມ ເຫດ​ການ​​ສຸກ​ເສີນ​ທີ່​ເກີດ​ຂຶ້ນ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕາມ​ລະ​ບຽບ​ທີ່​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​ໄດ້​ກຳ​ນົດ​ຂຶ້ນ * ການ​ບັນ​ທຶກກ່ຽວ​ກັບ OHS ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຢ່າງ​ຄົບ​ຖ້ວນ ແລະ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ອັບ​ເດດ​ຕາມ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດູນນີ້ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​​ຜົນດ້ວຍໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​​ໂດຍກົງ​ຮ່ວມ​ກັບ​ໃຫ້​ທົບ​ທວນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ມີ​ແລ້ວ ແລະ ສ້າງ​ເປັນ​ບົດ​ລາຍ​ງານ​​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ການ​ຈັດ​ລຽງ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ປະ​ເມີນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​​ໃຫ້ສາ​ທິດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ເຕັກ​ນິກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ​ສັງ​ເກດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ເໜີ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ຖາມ​ນັກ​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 2 | ​ການຮັກສາຄວາມປອດໄພ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມໃນອາຫານ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາ​ທັກ​ສະ ແລະ ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິ ຕ່າງໆທີ່ຈຳເປັນເພື່ອນໍາໃຊ້ຄວາມປອດໄພດ້ານອາຫານ ແລະ ສຸຂະພິບານໃນບ່ອນເຮັດ ວຽກເຊັ່ນ: ໃສ່ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ, ສັງເກດເບິ່ງຄວາມສະອາດສຸຂະພາບ ແລະ ການເຮັດວຽກທີ່ດີ, ດຳເນີນມາດຕະການປະຕິບັດດ້ານສຸຂະພິບານ, ຈັດຕັ້ງປະ ຕິບັດມາດຕະການຄວາມປອດໄພ ແລະ ຂັ້ນຕອນການຊ່ວຍເຫຼືອ ແລະ ດຳເນີນປະຕິ ບັດກິດຈະກໍາການດູແດທຳຄວາມສະອາດເຮືອນເບື້ອງຕົ້ນ |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 48 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 32 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ໃສ່ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ * ເອົາໃຈໃສ່ ແລະ ປະຕິບັດດ້ານສຸຂະອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນເປັນຢ່າງດີ * ປະຕິບັດແນວທາງດ້ານສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ຄວາມປອດໄພອາຫານ * ໃຫ້ຄວາມສໍາຄັນດ້ານມາດຕະການຄວາມປອດໄພ ແລະ ຂັ້ນຕອນການປະຖົມພະຍາບານ * ດໍາເນີນການດ້ານກິດຈະກໍາການເບີ່ງແຍງຮັກສາຄວາມສະອາດ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | ບົດທີ 1: ການອານາໄມ, ກວດສອບ ແລະ ອຸປະກອນປ້ອງກັນຕົນ​ເອງ  ບົດທີ 2: ການປະຕິບັດສຸຂະອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ການແຕ່ງຕົວທີ່ດີ  ບົດທີ 3: ການປະຕິບັດດ້ານຄວາມປອດໄພດ້ານອາຫານ  ບົດທີ 4: ການປະຕິບັດມາດຕະການການຊ່ວຍເຫຼືອ  ບົດທີ 5: ການດຳເນີນກິດຈະກໍາດູແລທຳຄວາມສະອາດ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ​ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ດັ່ງ​ລຸ່ມນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້​ຢ່າງ​ຄົບ​ຖ້ວນ:   * ຫ້ອງ​ຮຽນພື້ນທີ່ເຮັດວຽກ/ສະຖານີ * ປື້ມ​ແບບ​ຮຽນ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມປອດໄພ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມອາຫານ * ຊຸດປະຖົມພະຍາບານຂັ້ນຕົ້ນ * PPE ທີ່ພົວພັນດ້ານກິດຈະກໍາ * ບັ້ງດັບເພີງ * ຕຽງຫາມ * ວັດສະດຸ, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມື ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຫົວໜ່ວຍສະມັດຕະພາບ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອົບຮົມອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ​ແນະນໍາສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນໄດ້ຮັບການກວດສອບຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ * ມີການສວມໃສ່ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນແມ່ນຖືກຕ້ອງຕາມຄວາມຕ້ອງ ການຂອງວຽກ * ສຸຂະອະນາໄມສ່ວນຕົວ ແລະ ເຄື່ອງແຕ່ງກາຍທີ່ດີແມ່ນຖືກປະຕິບັດຕາມຄວາມ ຕ້ອງການດ້ານສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພໃນບ່ອນເຮັດວຽກ * ການປະຕິບັດດ້ານສຸຂະພິບານແມ່ນຖືກປະຕິບັດຕາມລະບຽບການດ້ານສຸຂະພິບານ ຢູ່ບ່ອນເຮັດວຽກ * ປະຕິບັດຕາມມາດຕະການດ້ານຄວາມປອດໄພແມ່ນສອດຄ່ອງກັບມາດຕະການ ດ້ານ ຄວາມປອດໄພໃນບ່ອນເຮັດວຽກ * ໃຊ້ມາດຕະການດ້ານຄວາມປອດໄພຖືກປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບ ແລະ ຂໍ້ກໍານົດ ໃນບ່ອນເຮັດວຽກ * ມີຂັ້ນຕອນການປະຖົມພະຍາບານເບື້ອງຕົ້ນໄດ້ຖືກນໍາໃຊ້ ແລະ ປະສານງານກັບບັນ ດາພະນັກງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຕາມຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນງານມາດຕະຖານໃນບ່ອນ ເຮັດວຽກ * ສະຖານທີ່ເຮັດວຽກ ແລະ ສະພາບແວດລ້ອມແມ່ນເຮັດຄວາມສະອາດຕາມລະ ບຽບການດ້ານສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພໃນບ່ອນເຮັດວຽກ * ສິ່ງເສດເຫຼືອຖືກຈັດຂື້ນຕາມລະບົບການກໍາຈັດສິ່ງເສດເຫຼືອຂອງອົງການຈັດຕັ້ງ * ອັນຕະລາຍໃນພື້ນທີ່ເຮັດວຽກແມ່ນໄດ້ຮັບການບັນທຶກ ແລະ ລາຍງານຕໍ່ພະນັກ ງານ ທີ່ໄດ້ຮັບການມອບໝາຍຕາມຂັ້ນຕອນທີ່ເຮັດວຽກ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດູນນີ້ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​​ຜົນດ້ວຍໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​​ໂດຍກົງ​ຮ່ວມ​ກັບ​ໃຫ້​ທົບ​ທວນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ມີ​ແລ້ວ ແລະ ສ້າງ​ເປັນ​ບົດ​ລາຍ​ງານ​​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ການ​ຈັດ​ລຽງ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ປະ​ເມີນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​​ໃຫ້ສາ​ທິດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ເຕັກ​ນິກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ​ສັງ​ເກດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ເໜີ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ຖາມ​ນັກ​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 3 | ການນຳ​ພາ​ທີມ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​​ດຸນ​ນີ້ກວມ​ເອົາ​ຄວາມ​ຮູ້, ທັກ​ສະ ແລະ ຄຸນ​ສົມ​ບັດ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ການ​ນຳ​ພາ​ທີມ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ ​ໂດຍ​ສະ​ເພາະ​ແມ່ນ​ການໃຫ້​ຄວາມ​ເປັນ​ຜູ້​ນຳ​ຂອງ​ທິມ, ການແບ່ງ​ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ຂອງ​ທີມ, ການກຳ​ນົດ​ຄວາມ​ຄາດ​ຫວັງ​ດ້ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ສຳ​ລັບ​ສະ​ມາ​ຊິກ​ຂອງ​ທີມ ແລະ ການຄວ​ບ​ຄຸມ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຂອງ​ທີມ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 48 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 32 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ໃຫ້​ຄວາມ​ເປັນ​ຜູ້​ນຳ​ຂອງ​ທິມ * ແບ່ງ​ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ຂອງ​ທີມ * ກຳ​ນົດ​ຄວາມ​ຄາດ​ຫວັງ​ດ້ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ສຳ​ລັບ​ສະ​ມາ​ຊິກ​ຂອງ​ທີມ * ຄວ​ບ​ຄຸມ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຂອງ​ທີມ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ສອນ​ທິດ​ສະ​ດີ: 16 ຊມ**  **ບົດ​ທີ 1:** ການ​ສະ​ແດງ​ຄວາມ​ເປັນ​ຜູ້​ນຳ​ຂອງ​ທິມ   1. ການ​ກຳ​ນົດ​ວຽກ ແລະ ການ​ແຈ້ງ​ໃຫ້​ທິມ​ຮັບ​ຮູ້​ກ່ຽວ​ກັບ​ວຽກ 2. ການ​ໃຫ້​ຄຳ​ແນະ​ນຳ​ແກ່​ສະ​ມາ​ຊີກ​ທີມ 3. ການ​ຈັດ​ການ​ກັບ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ບັນ​ຫາ​ຂອງ​ທີມ   **ບົດ​ທີ 2:** ການແບ່ງ​ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ຂອງ​ທີມ   1. ​ການ​ແບ່ງ​ໜ້າ​ທີ່ ແລະ ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ໃຫ້​ແກ່​ສະ​ມາ​ຊີກ​ພາຍ​ໃນ​ທີມ 2. ການ​ພິ​ຈາ​ລະ​ນາ​ຄວາມ​ເໝາະ​ສົມ​ຂອງ​ສະ​ມາ​ຊີກ​ພາຍ​ໃນ​ທີມ​ກັບ​ໜ້າ​ວຽກ   **ບົດ​ທີ 3:** ການກຳ​ນົດ​ຄວາມ​ຄາດ​ຫວັງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ສຳ​ລັບ​ສະ​ມາ​ຊິກ​ຂອງ​ທີມ   1. ການ​ກຳ​ນົດ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ ແລະ ຄວາມ​ມູງ​ຫວັງ​ຂອງ​ທີມ ຫຼື ບຸກ​ຄົນ 2. ການ​ແຈ້ງ ແລະ ເຜີຍ​ແພ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ ແລະ ຄວາມ​ມູງ​ຫວັງ​ຂອງ​ທີມ   **ບົດ​ທີ 4**: ການຄວ​ບ​ຄຸມ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຂອງ​ທີມ   1. ການ​ຕິດ​ຕາມ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຂອງ​ທີມ 2. ການ​ໃຫ້​ຄຳ​ແນະ​ນຳ ແລະ ຂໍ້​ຕຳ​ນິ​ແກ່​ສະ​ມາ​ຊິກ​ຂອງ​ທີມ 3. ການ​ແກ່​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ຂອງ​ທີມ   **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 32 ຊມ**  1. ຝຶກວິ​ທີການ​ໃຫ້​ຄຳ​ແນະ​ນຳ ແລະ ຂໍ້​ຄິດ​ເຫັນ​ແກ່​ສະ​ມາ​ຊີກ​ຂອງ​ທີມ  2. ຝຶກວິ​ທີ​ການ​ຈັດ​ການ ຫຼື ແກ້ບັນ​ຫາ​ທີ່​ເລັກ​ນ້ອຍ​ຂອງ​ທີມ  3. ຝຶກວິທີ​ການ​ແບ່ງ​ໜ້າ​ທີ ແລະ ໜ້າ​ວຽກ​ໃຫ້​ສະ​ມາ​ຊີກ​ຂອງ​ທີມ​ຕາມ​ຄວາມ​ເໝາະ​ສົມ​ບຸກ​ຄົນ  4. ​ຝຶກວິ​ທີ​ການ​ຕິດ​ຕາມ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຂອງ​ທີມ  5. ຝຶກ​ເຕັກ​ນິກ​ການ​ນຳ​ພາ​ທີມ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕ່າງ​ໆ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ:   * ປິກ * ແຜນ​ຮອງ​​ບັນ​ທຶກ * ຫ້ອງ​ຮຽນ * ຄອມ​ພີວ​ເຕີ * ຫ້ອງ​ການ * ອຸ​ປະ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ທັງ​ໝົດ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໜ້າ​ວຽກ​ ຫຼື ກິດຈະ​ກຳຂອງ​ການ​ນຳ​ພາ​ທີມ |
| ວີທີການຝຶກ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍ * ​ນຳ​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ວຽກ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ ປະ​ຕິ​ບັດໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ນຳ​ໄປ​ເຜີຍ​ແຜ່​ໃຫ້​ສ​ະ​ມາ​ຊີກ​ທິມ​ຮັບ​ຮູ້ * ເຫດ​ຜົນ​ທີ່​ຈະ​ໄດ້​ໃຫ້​ຂໍ້ແນະ​ນຳ ແລະ ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສື່​ສານ​ໄປ​ຍັງ​ສະ​ມາ​ຊິ​ກ​ໃນ​ທີມ​ * ຄຳ​ຖາມ ແລະ ຂໍ້​ກັງ​ວົນ​ຕ່າງໆ​ຂອງ​ສະ​ມາ​ຊິກ​ພາຍ​ໃນ​ທິມ ໄດ້​​ຖືກຮັບ​​ຮູ້, ສົນ​ທະ​ນາ ແລະ ໄດ້​ຈັດ​ການ​ຈັດ​ການ​ເປັນ​ຢ່າງ​ດີ * ໜ້າ​ທີ່ ແລະ ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ແບ່ງ​ປັນ​ຕາມ​ທັກ​ສະ, ຄວາມ​ຮູ້ ແລະຄວາມ​ສາ​ມາດ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ເພື່ອ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ເໝາະ​ສົມ​ກັບ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່ ມອບ​ໝາຍ​ໃຫ້ ແລະໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ຫຼັກ​ການ​ຂອງ​ສະຖານທີ່ຫຼືອົງກອນ * ບັ​ນ​ດາ​ໜ້າ​ທີ່​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ແບ່ງ​ປັນ​ໃຫ້​ສະ​ມາ​ຊິກ​ຕາມ​ຄວາມ​ຖະ​ໜັດ, ຄວາມ​ມັກ ແລະ ຂໍ້​ພິ​ຈາ​ລະ​ນາ​ຄວາມ​ເໝາະ​ສົມ​ຂອງ​ແຕ່​ລະ​​ຄົນ * ຄວາມ​ຄາດ​ຫວັງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຂຶ້ນ​ບົນ​ພື້ນ​ຖານ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ຂອງ​ລູກ​ຄ້າ ແລະ ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ທີ່ໄດ້ມອບ​ໝາຍ​ໃຫ້ * ຄວາມ​ຄາດ​ຫວັງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ພາຍ​ໃຕ້​ໜ້າ​ທີ່ ແລະ ຂອບ​ເຂດ​ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ຂອງ​ສະ​ມາ​ຊິກ​ທີມ​ແຕ່​ລະ​ຄົນ * ຄວາມ​ຄາດ​ຫວັງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​​ໄດ້​ຮັບ​ການສັນ​ທະ​ນາ ແລະ ເຜີຍ​ແຜ​່ໃຫ້​ກັບ​ສະ​ມາ​ຊິກ​ທີມ​ແຕ່​ລະ​ຄົນ​ຮັບ​ຮູ້ຢ່າງ​ຈະ​ແຈ້ງ * ການ​ຕິດ​ຕາມ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວ​ຽກ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​ຂຶ້ນ​ຕາມ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຂອງ​ເກນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ຂໍ້​ແນະ​ນຳ​ທີ່​ໄດ້​ມອບ​ໝາຍ ແລະ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ * ສະ​ມາ​ຊິກ​ພາຍ​ໃນ​ທີມ​ແຕ່​ລະ​ຄົນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ໃຫ້​ຂໍ້​ຄິດ​ເຫັນ​ ຫຼື ຄຳ​ຕຳ​ນິ ທີ່​ເປັນ​ຂໍ້ຄິດ​ທີ່​ດີ ແລະ ການ​ໃຫ້​ຄຳ​ແນະ​ນຳ​ນັ້ນ​ຕ້ອງ​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ຍຸດ​ທະ​ວິ​ທີ​ໃນ​ການ​ໃຫ້​ຄຳ​ແນະ​ນຳ​ເພື່ອບໍ່​ໃຫ້​ຂໍ້​ຂັດ​ແຍ່ງ​ໃດໆ * ບັນ​ຫາ​ຕ່າງໆຂອງ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ທີ່ບໍ່​ສາ​ມາດ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ແກ້​ໄຂ ຫຼື ແກ້​ໄຂ​ພາຍ​ໃນ​ທີມ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ອ້າງ​ອີງ ຫຼື ນຳ​ໄປ​ສູ່​ບຸກ​ຄົນ​ທີ່​ເໝາະ​ສົມ​ຕາມ​ຫຼັກ​ການ​ຂອງ​ສະຖານທີ່ຫຼືອົງກອນ * ສະ​ມາ​ຊິກ​ພາຍ​ໃນ​ທີມຈະ​ໄດ້​ຖືກ​ແຈ້ງ​ໃຫ້​ຮັບ​ຮູ້​ເຖິງ​ການ​ປ່ຽນ​ລຳ​ດັບ​ຄວາມ​ສຳ​ຄັນ​ທີ່ມອບ​ໝາຍ​ໃຫ້ ຫຼື ບັນ​ດາ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ອາດ​ສົ່ງ​ຜົນ​ກະ​ທົບ​ຕໍ່​​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ ແລະ ຄວາມ​ເພິ່ງ​ພໍ​ໃຈຂອງລູກ​ຄ້າ * ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຂອງ​ທີມ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕິດ​ຕາມ​ເພື່ອ​ຮັບ​ປະ​ກັນ​ໃຫ້​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ ຫຼື ການ​ບໍ​ລິ​ການ​ໄດ້​ຕາມ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ຂອງ​ຜູ້​ຜະ​ລິດ ຫຼື ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ຂອງ​ລູກ​ຄ້າ * ການ​​ຕິດ​ຕາມ​ຜົນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໃນ​ທຸກ​ປະ​ເດັນ​ທີ່​ອາດ​ສົ່ງ​ຜົນ​ກະ​ທົບ​ຕໍ່​ທີມ * ທຸກໆເອ​ກະ​ສານ​​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຢ່າງ​ສົມ​ບູນ​ຕາມ​ຫຼັກ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດຂອງ​ສະຖານທີ່ ຫຼື ອົງກອນ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດູນນີ້ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​​ຜົນດ້ວຍໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​​ໂດຍກົງ​ຮ່ວມ​ກັບ​ໃຫ້​ທົບ​ທວນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ມີ​ແລ້ວ ແລະ ສ້າງ​ເປັນ​ບົດ​ລາຍ​ງານ​​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ. * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ການ​ຈັດ​ລຽງ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ. * ປະ​ເມີນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​​ໃຫ້ສາ​ທິດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ເຕັກ​ນິກ​ໃດ​ໜຶ່ງ. * ​ສັງ​ເກດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ເໜີ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ. * ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ຖາມ​ນັກ​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 4 | ການດໍາເນີນນະໂຍບາຍດ້ານສີ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ລະບຽບການ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມເອົາຄວາມຮູ້, ຄວາມສາມາດ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິ ທີ່ຈໍາເປັນໃນ ການດໍາເນີນນະໂຍບາຍ ແລະ ຂັ້ນຕອນດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມໃນເວລາດໍາເນີນ ວຽກງານຕ່າງໆເຊັ່ນ: ດໍາເນີນວຽກຕາມນະໂຍບາຍ ແລະ ຂັ້ນຕອນດ້ານສິ່ງແວດ ລ້ອມ, ມີສ່ວນຮ່ວມໃນການປັບປຸງການປະຕິບັດດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມໃນສະຖານ ທີ່ເຮັດວຽກ ແລະ ຕໍ່ການຕອບສະຫນອງ ຕໍ່ເຫດສຸກເສີນດ້ານສີ່ງແວດລ້ອມ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 32 ຊມ (ທດ: 32 ຊມ; ປບ: 0 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * + ດໍາເນີນການເຮັດວຽກຕາມນະໂຍບາຍດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ຕາມຂັ້ນຕອນ   + ການມີສ່ວນຮ່ວມໃນການປັບປຸງການປະຕິບັດດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມໃນບ່ອນ ເຮັວຽກ   + ການຕອບສະຫນອງຕໍ່ເຫດສຸກເສີນດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | ບົດທີ 1: ການເຂົ້າເຖີງຂໍ້ມູນຂ່າວສານໃນບ່ອນເຮັດວຽກ ແລະ ນໍາໃຊ້ກ່ຽວກັບນະ ໂຍບາຍດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ຂັ້ນຕອນກ່ຽວກັບວຽກງານ  ບົດທີ 2: ການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງນຸ່ງ ແລະ ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນທີ່ເຫມາະສົມ  ບົດທີ 3: ການກວດກາ, ກວດສອບຂອບເຂດພື້ນທີ່ເຮັດວຽກ  ບົດທີ 4: ການລາຍງານຄວາມສ່ຽງຕາມຂັ້ນຕອນການທໍາງານ  ບົດທີ 5: ການປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນການເຮັດວຽກເພື່ອຄວບຄຸມ ຫຼື ຫຼຸດຜ່ອນ ຄວາມສ່ຽງຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ  ບົດທີ 6: ການບັນທຶກຂໍ້ມູນດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມຕາມທີ່ກໍານົດໄວ້  ບົດທີ 7: ການມີສ່ວນຮ່ວມໃນການຕັ້ງບັນ​ຫາ ແລະ ຂໍ້ສະເໜີແນະເພື່ອປັບປຸງ ການຈັດການບັນຫາດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ.  ບົດທີ 8: ການປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນໃນການລວບລວມສີ່ງເສດເຫຼືອທີ່ສາມາດນໍາໃຊ້​ຄືນ​ໄດ້ ແລະ ການກໍາຈັດສິ່ງ​ເຫດ​ເຫຼືອ  ບົດທີ 9: ການຮັກສາມາດຕະຖານການດູແລທໍາຄວາມສະອາດໃນພື້ນທີ່ເຮັດວຽກ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕ່າງໆ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້​ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ​ກັບ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ:   * ສະຖານທີ່ເຮັດວຽກ ແລະ ການເຂົ້າເຖິງນະໂຍບາຍໃນບ່ອນເຮັດວຽກ * ວັດສະດຸທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບໜ້າວຽກຂອງກິດຈະກໍາທີ່ປະຕິບັດ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ​ນຳ​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​​ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນ ຜົນ | * ພື້ນທີ່ເຮັດວຽກແມ່ນຖືກກວດສອບເປັນປົກກະຕິເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມສອດຄ່ອງກັບຂໍ້ກໍານົດດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ * ອັນຕະລາຍ ແລະ ການປະຕິບັດທີ່ບໍ່ສາມາດຍອມຮັບໄດ້ຖືກກໍານົດ, ເອົາອອກ ແລະ / ຫຼືລາຍງານກັບພະນັກງານທີ່ເຫມາະສົມຕາມຂັ້ນຕອນທີ່ເຮັດວຽກ * ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນ ແລະ ຄໍາແນະນໍາໃນການເຮັດວຽກ * ບ່ອນທີ່ບໍ່ສາມາດຄວບຄຸມໄດ້ເຫດການດັ່ງກ່າວຖືກລາຍງານ ແລະ ມີການດໍາເນີນການແກ້ໄຂທັນທີ * ນໍາໃຊ້ ແລະ ປະຕິບັດຕາມມາດຕະການເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນ ແລະ ຈັດການສິ່ງເສດເຫຼືອ * ຂໍ້ມູນດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມຖືກບັນທຶກໃນຮູບແບບທີ່ຕ້ອງການຕາມຂໍ້ກໍານົດການລາຍງານໃນບ່ອນເຮັດວຽກ * ຂະບວນການ ຫຼື ເງື່ອນໄຂທີ່ຈະສົ່ງຜົນໃຫ້ເກີດຜົນກະທົບດ້ານສີ່ງແວດລ້ອມທີ່ບໍ່ສາມາດຍອມຮັບໄດ້ຖືກກໍານົດ ແລະ ລາຍງານຕາມຂໍ້ກໍານົດການລາຍງານໃນສະຖານທີ່ເຮັດວຽກ. * ດໍາເນີນການແກ້ໄຂຕາມແຜນການຈັດການດ້ານສີ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ແຜນຮັບມືເຫດສຸກເສີນຕາມທີ່ກໍານົດໃວ້ * ມີສ່ວນຮ່ວມໃນການຈັດການບັນຫາດ້ານສີ່ງແວດລ້ອມໃນສະຖານທີ່ເຮັດວຽກຕາມຂະບວນການເຮັດວຽກ ແລະ ລະດັບຄວາມຮັບຜິດຊອບ. * ລະບຸສະຖານະການສຸກເສີນ ແລະ ລາຍງານຕາມຂໍ້ກໍານົດໃນການລາຍງານໃນບ່ອນເຮັດວຽກ * ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນເຫດສຸກເສີນຕາມຄວາມເຫມາະສົມກັບລັກສະນະຂອງ ເຫດສຸກເສີນ ແລະ ອີງຕາມຂັ້ນຕອນໃນສະຖານທີ່ເຮັດວຽກ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ປະ​ເມີນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ. * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ. * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ. * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ. * ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງສ​ປ​ປ ລາວ. |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 5 | ການປະ​ພຶດ​ຕົວ​ໃຫ້​ມີ​ຄ່າ​ນິ​ຍົມ​ທີ່​​ດີ​ໃນ​ການເຮັດ​ວຽກ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາ​ຄວາມ​ຮູ້, ທັກ​ສະ ແລະ ຄຸນ​ສົມ​ບັນ​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່ການປະ​ຕິ​ບັດ​ການປະ​ພຶດ​ຕົວ​ໃຫ້​ມີ​ຄ່າ​ນິ​ຍົມ​ທີ່​​ດີ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ​ການກຳ​ນົດ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ​ຂອງວຽກ, ການນຳ​ໃຊ້​ຄ່າ​ນິ​ຍົມ ຫຼື ຈັນ​ຍາ​ບັນໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​, ການຈັດ​ການບັນ​ຫາ​ຕາມ​ຫຼັກ​ຈັນ​ຍາ​ບັນ ແລະ ການຮັກ​ສາ​ຄວາມ​ສັດ​ຊື່​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ງານ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 32 ຊມ (ທດ: 4 ຊມ; ປບ: 28 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ກຳ​ນົດ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ​ຂອງວຽກ * ນຳ​ໃຊ້​​ຫຼັກຄ່າ​ນິ​ຍົມ ຫຼື ຈັນ​ຍາ​ບັນ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຈັດ​ການບັນ​ຫາ​ຕາມ​ຫຼັກ​ຈັນ​ຍາ​ບັນ * ຮັກ​ສາ​ຄວາມ​ສັດ​ຊື່​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ງານ * ນະ​ໂຍ​ບາຍ ແລະ ຫຼັກ​ການ​ຂອງ​ບໍ​ລິ​ສັດ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ສອນ​ທິດ​ສະ​ດີ: 4 ຊມ**  **ບົດ​ທີ 1:** ການນຳ​ໃຊ້​​ຫຼັກຄ່າ​ນິ​ຍົມ ຫຼື ຈັນ​ຍາ​ບັນ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ   1. ຄວາມ​ມຸ່ງ​ໝັ້ນ ຫຼື ​ຄວາມ​ເສຍ​ສະ​ຫຼະ 2. ການ​ສະ​ແດງຄວາມ​ຮູ້​ສຶກ​ທີ່​ບົ່ງ​ບອກ​ເຖິງພາ​ວະຮີບ​ດ່ວນ 3. ສະ​ແດງ​ໃຫ້​ເຫັນ​ເຖິງຄວາມ​ຮັກ​ໃນ​ວຽກ​ງານ 4. ຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຮຽບ​ຮ້ອຍ 5. ເຮັດ​ໃຫ້​ມີຄວາມ​ໜ້າ​ເຊື່ອ​ຖື 6. ມີຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ 7. ມີຄວາມ​ສັດ​ຊື່​ 8. ຄວາມ​ຮູ້, ຄວາມ​​ສາ​ມາດ   **ບົດ​ທີ 2:** ​ການຈັດ​ການບັນ​ຫາ​ຕາມ​ຫຼັກ​ຈັນ​ຍາ​ບັນ   1. ການ​ຈັດ​ການ​ບັນ​ຫາ​ຕ່າງໆ​​ຢ່າງ​ມີ​ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ 2. ການ​ລາຍ​ງານ​ເຫດ​ການ ຫຼື ບັນ​ຫາ​ຢ່າງ​ມີ​ຄວາມ​ເໝາະ​ສົມ 3. ການ​ໃຫ້​ໂອ​ກາດ​ໃນ​ການ​ຮຽນ​ຮູ້​ຂອງ​ຜູ້​ທີ່​ເຮັດ​ຜິດ   **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 28 ຊຸມ**  1. ສ້າງ​ກຸ່ມ​ຈຳ​ລອງ​ຂຶ້ນ​​ເພື່ອ​ໃຫ້​ນັກ​ສຶກ​ສາ​ໄດ້​ເຮັດ​ວຽກ​ຮ່ວມ​ກັນ  - ກຳ​ນົດ​​ຈຳຈວນ 5-8 ຄົນ​ຕໍ່​ກຸ່ມ  - ກຳ​ນົດ​​ໜ້າ​ວຽກ ຫຼື ອາ​ຊີ​ບຂອງກຸມ  - ໃຫ້​ນັກ​ສຶກ​ສາ​ແຕ່​ລະ​ຄົນ​ໄດ້​ສະແດງບົດ​ບາດ​ເໝືອນ​ກັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕ່າງ​ໆ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້:   * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງວຽກ​ຕົວ​ຈິງ * ເອ​ກະ​ສານ​ລາຍ​ງານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ * ປື້ມ​ບັນ​ທຶກ * ຫ້ອງ​ຮຽນ |
| ວີທີການຝຶກອົບ​ຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ​ນຳ​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ຈຸດ​ປະ​ສົງ​ຂອງ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ແລະ ເຫດ​ຜົນ​ຂອງວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈຳ​ແນກ, ການ​ສະ​ທ້ອນ ແລະ ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຢ່າງ​ຈະ​ແຈ້ງ * ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຂອງ​ສ່ວນ​ບຸກ​ຄົນ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ຄ່າ​ນິ​ຍົມ​ຂອງ​ບໍ​ລິ​ສັດ. * ຄ່າ​ນິ​ຍົມ​ຂອງວຽກ, ຈັນ​ຍາ​ບັນ ຫຼື ແນວ​ຄວາມ​ຄິດ​ຕ່າງໆໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈຳ​ແນກ ແລະ ຢືນ​ຢັນ​ຕາມ​ມາດ​ຕະ​ຖານ​, ນ​ະ​ໂຍ​ບາຍ ແລະ ຫຼັກ​ການ​ຂອງ​ບໍ​ລິ​ສັດ * ວຽກ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ທີ່​ມີ​ຄວາມ​​ສອດ​ຄ່ອງ​ຕາມມາດ​ຕະ​ຖານ​ຈັນ​ຍາ​ບັນ​, ນ​ະ​ໂຍ​ບາຍ ແລະ ຫຼັກ​ການ​​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ * ການ​ປະ​ພຶດສ່ວນ​ບຸກ​ຄົນ ແລະ ການ​ພົວ​ພັນ​ກັບ​ເພື່ອນ​ຮ່ວມ​ງານ ຫຼື ລູກ​ຄ້າ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ມາດ​ຕະ​ຖານ​ຈັນ​ຍາ​ບັນ, ນະ​ໂຍ​ບາຍ ແລະ ຫຼັກ​ການ​ລວມ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ * ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ຂອງ​ບໍ​ລິ​ສັດ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ຕາມ​ມາດ​ຖານ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ, ນະ​ໂຍ​ບາຍ ແລະ ຫຼັກ​ການ​​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ. * ມາດ​ຕະຖານ​ຈັນ​ຍາ​ບັນ, ນະ​ໂຍບ​າຍ ແລະ ຫຼັກ​ການ​ລວມ​ຂອງ​ບໍ​ລິ​ສັດກ່ຽວ​ກັບ​ການ​ປ້ອງ​ກັນ ແລະ ການ​ລາຍ​ງານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໃດໆ​ທີ່ບໍ່​ຖືກ​ກັບ​ຈັນ​ຍາ​ບັນ​​ຂອງ​ບໍ​ລິ​ສັດ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ມາດ​ຕະ​ຖານ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​, ນະ​ໂຍບ​າຍ ແລະ ຫຼັກການ​ລວມ​ຂອງ​ບໍ​ລິສັດ * ເຫດ​ການ ຫຼື ສະ​ຖາ​ນະ​ການ​ຂອງວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ລາຍ​ງານ ແລະ ຫຼື ໄດ້​ຮັບການ​ແກ້​ໄຂ​ຕາມ​ຫຼັກ​ການ​ຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ * ການ​ແກ້​ໄຂບັນ​ຫາ ຫຼື ການແນະ​ນຳ​ບັນ​ຫາ​ຈັນ​ຍາ​ບັນ​ທີ່​ໄດ້​ກຳ​ນົດ​ໄວ້​ໄດ້​ຖືກ​ນຳ​ໃຊ້​ໃຫ້​ເປັນ​ໂອ​ກາດ​ແຫ່ງ​ການ​ຮຽນ​ຮູ້ຕ່າງໆ * ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຂອງ​ສ່ວນ​ບຸກ​ຄົນ ແລະ ຄ່າ​ນີ​ຍົມ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສະ​ແດງ​ໃຫ້​ເຫັນ​ຢ່າງ​ຕໍ່​ເນື່ອງ​ທີ່​ເປັນ​ສິ່ງຍອນມ​ຮັບ​ໄດ້​ຈາກ​ພຶດ​ຕິ​ກຳ​ຈັນ​ຍາ​ບັນ ແລະ ຄ່າ​ນິ​ຍົມ​ຫຼັກ​ຂອງ​ບໍ​ລິ​ສັດ * ຂໍ້​ແນະ​ນຳ​ຕ່າງໆ​ ທີ່​ມີ​ຕໍ່​ເພື່ອນ​ຮ່ວມ​ງານ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຈັນ​ຍາ​ບັນ, ຄວາມ​ຖືກ​ຕ້ອງ ແລະ ເຫດ​ຜົນ​ທີ່​ສາ​ມາດຍອມ​ຮັບ​ໄດ້​ໂດຍ​ກົງ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດູນນີ້ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​​ຜົນດ້ວຍໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​​ໂດຍກົງ​ຮ່ວມ​ກັບ​ໃຫ້​ທົບ​ທວນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ມີ​ແລ້ວ ແລະ ສ້າງ​ເປັນ​ບົດ​ລາຍ​ງານ​​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ການ​ຈັດ​ລຽງ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ປະ​ເມີນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​​ໃຫ້ສາ​ທິດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ເຕັກ​ນິກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ສັງ​ເກດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ເໜີ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ຖາມ​ນັກ​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 6 | ການ​ຮັກ​ສາຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາ​ຄວາມ​ຮູ້, ທັກ​ສະ ແລະ ຄຸນ​ສົມ​ບັດ​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ການປະ​ຕິ​ບັດ​​ຂັ້ນ​ຕອນຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ​ການຈັດ​ລຽງ-ເຄື່ອນ​ຍ້າຍ​ອຸ​ປະ​ກອນ ຫຼື ສີ່ງ​ທີ່ບໍ່​ຈຳ​ເປັນ​ອອກ; ການ ຈັດ​ລຽງ​ລາຍ​ການ​ຕ່າງໆ​ຕາມລຳ​ດັບ; ການບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ, ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆ; ການປະ​ຕິ​ບັດ​​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ມາດ​ຕະ​ຖານ​ຂອງການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ; ແລະ ການປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຢ່າງ​ເປັນ​ປົກ​ກະ​ຕິ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 32 ຊມ (​ທດ: 4 ຊມ; ປບ: 28 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ຈັດ​ລຽງ-ເຄື່ອນ​ຍ້າຍ​ອຸ​ປະ​ກອນ ຫຼື ສີ່ງ​ທີ່ບໍ່​ຈຳ​ເປັນ​ອອກ * ຈັດ​ລຽງ​ລາຍ​ການ​ຕ່າງໆ​ລຳ​ດັບ * ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ ເຄື່ອງ​ມື-ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆ * ປະ​ຕິ​ບັດ​​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ມາດ​ຕະ​ຖານ​ຂອງການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ * ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຢ່າງ​ເປັນ​ປົກ​ກະ​ຕິ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ສອນ​ທິດ​ສະ​ດີ: 4 ຊມ**  **ບົດ​ທີ 1:** ​ການຈັດການ-ເຄື່ອນ​ຍ້າຍ​ອຸ​ປະ​ກອນ ຫຼື ສີ່ງ​ທີ່ບໍ່​ຈຳ​ເປັນ​ອອກ   1. ການຈຳ​ແນກວັດ​ສະ​ດຸ ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆ 2. ການຈັດ​ລຽງ​ລາຍ​ການ​ຕ່າງໆ​ຕາມລຳ​ດັບ   **ບົດ​ທີ 2:** ການບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆ   1. ການບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ເຮັດ​ວຽກ 2. ​ການ​ອະ​ນາ​ໄມ ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ 3. ການ​ສ້ອມ​ແປງ​ອຸ​ປະ​ກອນ ແລະ ເຄື່ອງ​ມື​ທີ່​ມີ​ການ​ເປ່​ເພ​ເລັກ​ນ້ອຍ 4. ການ​​ລາຍ​ງານເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ທີ່​ເປ່​ເພ​ທີ່ບໍ່​ສາ​ມາດ​ສ້ອມ​ແປງ​ໄດ້   **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 28 ຊຸມ**  **-** ໃຫ້​ນັກ​ສຶກ​ສາ​ສະແດງ​ບົດ​ບາດຢູ່​ກັບ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼືສະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງ:   1. ຝຶກການປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ມາດ​ຕະ​ຖານ​ຂອງອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ 2. ​ຝຶກການ​ເຮັດ​ວຽ​ກ​ປົກ​ກະ​ຕິຂອງ​ອົງ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​ໃດ​ໜຶ່ງ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້​ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ:   * ສີ່ງ​ອຳ​ນວຍ​ຄວາມ​ສະ​ດວກ​ຕ່າງໆພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ |
| ວີທີການຝຶກອົບ​ຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ​ນຳ​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ວັດຖຸ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ວັດ​ສະ​ດຸ​​ຕ່າງ​ໆທີ່​ສາ​ມາດ​ນຳ​ໃຊ້​ຄືນ​, ນຳ​ມາ​ຜະ​ລິດ​ຄືນ​ໃໝ່​ໄດ້ນັ້ນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຄັດ​ເລືອກ​ໄວ້​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ຂອງ​ຫ້ອງ​ການ ຫຼື ບໍ​ລິ​ສັດ * ລາຍ​ການ​ອຸ​ປະ​ກອນ-ເຄື່ອງ​ມື​ທີ່​​ບໍ່ຈຳ​ເປັນ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ອອກ ແລະ ກຳ​ຈັດ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ຂອງ​ບໍ​ລິ​ສັດ * ລາຍ​ການ​ວັດ​ຖຸ​ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງ​ໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈັດ​ລຽງ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ເກັບ​ມ້ຽນ​ຂອງ​ບໍ​ລິ​ສັດ ຫຼື ຫ້ອງ​ການໃດ​ໜຶ່ງ * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈັດ​ລຽງ​ຕາມ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ຂອງວຽກ * ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈັດ​ລຽງ​ລຳ​ດັບ​ຕາມ​ຄຳ​ແນະ​ນຳ * ລາຍ​ການ​ວັດ​ຖຸ​ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງ​ໆໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ຢ່າງ​ຈະ​ແຈ້ງ ແລະ ມີ​ເຄື່ອງ​ໝາຍ​ສັນ​ຍາ​ລັກຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ * ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນຕ່າງ​ໆກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພໄດ້​ຮັບ​ການ​ເກັບ​ຮັກ​ໄວ້​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ຮູ້​ກັນ​ດີ ແລະ ​ສາ​ມາດ​ເຂົ້າ​ໄດ້​ຕາມ​ຂໍ້​ແນະ​ນຳ​ທີ່​ຈະ​ແຈ້ງ * ຄວາມ​ສະ​ອາດ ແລະ ຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ບໍ​າລຸງ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ຂອງ​ຫ້ອງ​ການ ຫຼື ບໍ​ລິ​ສັດ * ​ເຄື່ອງ ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ອະນາ​ໄມ​ຕາມ​ຄູ່​ແນ​ະ​ນຳ​ຂອງ​ໂຮງ​ງານຜູ້​ຜະ​ລິດ * ສ້ອມ​ແປງ​ນ້ອຍ​ໃຫ້​ແກ່​ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຄູ່​ແນ​ະ​ນຳ​ຂອງ​ໂຮງ​ງານຜູ້​ຜະ​ລິດ * ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ລາຍ​ງານ​ຕໍ່​ຫົວ​ໜ້າ​ຄຸມ​ງານ​ໃນ​ທັນ​ທີ​ທີ່​ພົບ​ເຫັນ * ວັດ​ສະ​ດຸ​ທີ່​​ຕ້ອງ​ນຳໃຊ້ເປັນ​ປະ​ຈຳ​ນັ້ນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ໆ​ກຳ​ນົດ​ໄວ້​ເປັນ​ປະ​ຈຳ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ * ວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ມາດ​ຕະ​ຖານ​ຂອງວຽກ * ເຫດ​ການ​ທີ່​ຜິດ​ປົກ​ກະ​ຕິ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ລາຍ​ງານ​ຕໍ່​ຫົວ​ໜ້າ​ຄຸມ​ງານໃນ​ທັນ​ທີ​ທີ່​ພົບ​ເຫັນ * ວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຂໍ້​ແນະ​ນຳ * ​ເອ​ກະ​ສານ​ຂອງ​ບໍ​ລິ​ສັດ ແລະ ຫ້ອງ​ການ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ * ວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ຂອງ​ຫຼັກ​ການ​ສຸ​ຂະ​ພາບ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດູນນີ້ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​​ຜົນດ້ວຍໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​​ໂດຍກົງ​ຮ່ວມ​ກັບ​ໃຫ້​ທົບ​ທວນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ມີ​ແລ້ວ ແລະ ສ້າງ​ເປັນ​ບົດ​ລາຍ​ງານ​​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ການ​ຈັດ​ລຽງ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ປະ​ເມີນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​​ໃຫ້ສາ​ທິດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ເຕັກ​ນິກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ສັງ​ເກດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ເໜີ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ຖາມ​ນັກ​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 7 | ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​​ດຸນ​ນີ້ກວມ​ເອົາ​ຄວາມ​ຮູ້, ທັກ​ສະ ແລະ ຄຸນ​ສົມ​ບັດທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໜ້າ​ທີ່​ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ ໂດຍ​ສະ​ເພາະ​ແມ່ນ​ການພັດ​ທະ​ນາ​ຍຸດ​ທະ​ສາດ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ, ການກຳ​ນົດສ່ວນ​ປະ​ສົມ​ທາງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ, ການ ປະ​ຕິ​ບັດ​ຍຸ​ດທະ​ສາດ​ທາງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ ແລະ ການຕິດ​ຕາມ ແລະ ປັບ​ປຸງ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ກ່ຽວ​ກັບ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 48 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 32 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ​ພັດ​ທະ​ນາ​ຍຸດ​ທະ​ສາດ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ * ກຳ​ນົດອົງປະກອບ​ທາງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ * ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຍຸດ​ທະ​ສາດ​ທາງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ * ​ຕິດ​ຕາມ ແລະ ປັບ​ປຸງ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ກ່ຽວ​ກັບ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ສອນ​ທິດ​ສະ​ດີ: 16 ຊມ**  **ບົດ​ທີ 1:** ການພັດ​ທະ​ນາ​ຍຸດ​ທະ​ສາດ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ   1. ການ​ວິ​ເຄາະ​ທາງ​ດ້ານ​ທຸ​ລະ​ກິດ ຫຼື ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ຕາມ​ເປົ້າ​ໝາຍ​ຂອງ​ຕະ​ຫຼາດ 2. ການ​ປະ​ເມີນ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ ແລະ ຍຸດ​ທະ​ສາດ​ຂອງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ 3. ການ​ກຳ​ນົດ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ ແລະ ຍຸດ​ທະ​ສາດ​ຂອງ​ຕະ​ຫຼາດ   **ບົດ​ທີ 2:** ການກຳ​ນົດອົງປະກອບ​ທາງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ   1. ການ​ກຳ​ນົດ​ຄວາມ​ສົມ​ດຸນ​ຂອງ​ສິ​ນ​ຄ້າ(ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ, ປະ​ລິ​ມານ, ລາ​ຄາ...) 2. ຕົ້ນ​ທຶນ, ລາຍ​ໄດ້ ແລະ ກຳ​ໄລ 3. ການ​ສົ່ງ​ເສີມ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ກ່ຽວ​ກັບ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ 4. ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ ແລະ ຄວາມ​ມັກ​ສິນ​ຄ້າ​ຂອງ​ລູກ​ຄ້າ 5. ການປະ​ຕິ​ບັດ ແລະ ຕິດ​ຕາມ​ຍຸດ​ທະ​ສາດ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ   **ບົດ​ທີ 3:** ການຕິດ​ຕາມ ແລະ ປັບ​ປຸງ​​ກິດ​ຈະ​ກຳກ່ຽວ​ກັບ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ   1. ການ​ຕິດຕາມ ແລະ​ ການ​ປະ​ເມີນ​ຄວາມ​ສ່ອດ​ຄ່ອງ​ຂອງ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ 2. ການ​ວິ​ນິດ​ໄສ​ຊ່ອງ​ຫວ່າງ​ຂອງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ 3. ການ​ກະ​ຕຸ້​ນ​ໃຫ້​ທຸ​ກຄົນ​ໄດ້​ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ 4. ການ​ຄົ້ນ​ຫາ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ທີ່​ແທ້​ຈິງ​ຂອງ​ລູກ​ຄ້າ   **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 32 ຊມ**   1. ຝຶກ​ການ​ວິ​ເຄາະ ຫຼື ເບິ່ງ​ບັນ​ຫາ ແລະ ຊ່ອງ​ທາງ​ຂອງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ 2. ຝຶກວິ​ທີ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ ແລະ ເປົ້າ​ໝາຍ​ທາງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ຂອງ​ສິນ​ຄ້າ​ໃດ​ໜຶ່ງ 3. ຝຶກ​ການ​ຄິດ​ໄລ່ ຫຼື ສ້າງ​ຄວາມ​ສົມ​ດຸນ​ໃຫ້​ແກ່​ຕະ​ຫຼາດ​ຂອງ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ໃດ​ໜຶ່ງ 4. ຝຶກ​ການ​ຄິດ​ໄລ່​ຕົ້ນ​ທຶນ, ລາຍ​ໄດ້ ແລະ ກຳ​ໄລ​ຂອງ​ສິນ​ຄ້າ​ໃດ​ໜຶ່ງ 5. ຝຶກ​ການ​ຊອກ​ຫາ​ຊ່ອງ​ຫວ່າງ​ທາງ​ດ້ານ​ການ​ຕະ​ຫຼາດຂອງ​ສິນ​ຄ້າ​ໃດ​ໜຶ່ງ 6. ຝຶກວິ​ທີ​ການ​ຊອກ​ຫາ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ທີ່​ແທ້​ຈິງ​ຂອງ​ລູກ​ຄ້າ​ທີ່​ມີ​ຕໍ່​ສິ​ນ​ຄ້າ​ໃດ​ໜຶ່ງ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ​ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ດັ່ງ​ລຸ່ມນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້​ຢ່າງ​ຄົບ​ຖ້ວນ:   * ຫ້ອງ​ຮຽນ * ປື້ມ​ແບບ​ຮຽນ​ກ່ຽວ​ກັບ​ການ​ວາງ​ແຜນ ແລະ ການ​ຕະ​ຫຼາດ * ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ສຳ​ລັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດ​ຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ |
| ວີທີການຝຶກ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ​​ແນະນໍາສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ສັດ​ (ແບບ) ຈໍາລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ການ​ວິ​ເຄາະ​ທຸ​ລະ​ກິດ ແລະ ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ ຫຼື ການ​ບໍ​ລິ​ການທີ່​ສຳ​ຄັນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ຕ້ອງ​ປະ​ຕິ​ບັດ ໂດຍ​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ​ຂອງ​ທຸ​ລະ​ກິດ * ຈຸດ​ປະ​ສົງ ແລະ ຍຸດ​ທະ​ສາດ​ຂອງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຢ່າງ​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ຂອງ​ລູກ​ຄ້າ ແລະ ​ເປົ້າ​ໝາຍ​​ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ສຳ​ລັບ​ທຸ​ລະ​ກິດຂະ​ໜາດ​ນ້ອຍ * ຈຸດ​ປະ​ສົງ ແລະ ຍຸດ​ທະ​ສາດ​ຂອງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​​ຮ່ວມ​ກັບ ບຸກ​ຄົນ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ ແລະ ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແຜນ​ທຸ​ລະ​ກິດ​ຢ່າງ​ແທ້​ຈິງ * ຄວາມ​ສົມ​ດຸນ​ຂອງ​ສ່ວນ​ປະ​ສົມ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ, ປະ​ລິ​ມານ ແລະ ການ​ຕັ້ງ​ລາ​ຄາ​ແມ່ນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ​ຕາມ​ຫຼັກ​ການ​ຂອງ​ການ​ຂາຍ ແລະ ການ​ສ້າງ​ຜົນ​ກຳ​ໄລ​ຂອງ​ທຸ​ລະ​ກິດ * ຕົ້ນ​ທຶນ ແລະ ກຳ​ໄລ​ຂອງ​ການ​ນຳ​ໃຊ້ຊ່ອງ​ທາງ​ທີ່​ແຕກ​ຕ່າງ​ກັນ​ໃນ​ການ​ຈຳ​ໜ່າຍ​ສິນ​ຄ້າ ຫຼື ການ​ບໍ​ລິ​ການ​ລູກ​ຄ້າ​ທີ່​ມີລະ​ດັບ​ຄວາມ​ແຕກ​ຕ່າງ​​ກັນ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ ແລະ ພິ​ຈາ​ລະ​ນາ​ຜົນ​​ຕາມສ່ວນ​ປະ​ສົມ​ທາງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ * ການ​ສົ່ງ​ເສີມ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຕ່າງໆ​ເພື່ອ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ເໝາະ​ສົມ​ກັບ​ເປົ້າ​ໝາຍ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ * ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ ແລະ ຄວາມ​ມັກ​ຂອງ​ລູກ​ຄ້າ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ພິ​ຈາ​ລະ​ນາ​ຕາມ​ອົງປະກອບຂອງການຕະ​ຫຼາດ * ສ່ວນ​ປະ​ສົມ​ຂອງການຕະ​ຫຼາດໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຕາມ​ຕະ​ຫຼາດ ແລະ ຄວາມ​ຈຳ​ເປັນ​ທາງ​ທຸ​ລະ​ກິດ * ຄວາມ​ພະ​ຍາ​ຍາມ​ທາງ​​ການ​ຕະ​ຫຼາດກ່ຽວ​ກັບ​ບົດ​ບາດ ແລະ ໜ້າ​ທີ່​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ແຈ້ງ​ບຸກ​ຄົນ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຮັບ​ຮູ້​ເພື່ອ​ຮັບ​ປະ​ກັນ​ໃນ​ຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສຳ​ເລັດ​ຕາມ​ຍຸດ​ທະ​ສາດ​ຂອງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ * ​ແຜນ​ການ ແລະ ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​ປະ​ຕິ​ບັດກິດ​ຈະ​ກຳ​ໃນ​ການ​ສົ່ງ​ເສີມຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຢ່າງ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ​ທາງ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ ແລະ ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ຂອງ​ງົບ​ປະ​ມານ * ການ​ຕິດ​ຕາມ​ກິດ​ຈະ​ກຳຕ່າງ​ໆ ແລະ ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ທາງ​ທຸ​ລະ​ກິດ​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ ແລະ ເປົ້າ​ໝາຍ​ທາງ​ທຸ​ລະ​ກິດ. * ຊ່ອງ​ຫວ່າງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ວິ​ນິດ​ໄສ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດ​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ * ທຸກ​ຄົນ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກະ​ຕຸ້ນ​ໃຫ້​ມີ​ສ່ວນ​ຮ່ວມ​ໃນ​ການ​ສະ​ເໜີ​ທິດ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ * ປະ​ຕິ​ກິ​ລີ​ຍາ​ຂອງ​ລູກ​ຄ້າ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຄົ້ນ​ພົບ ແລະ ວິ​ນິດ​ໄສ​ທູກ​ປະ​ເດັນ​ທີ່​ເໝາະ​ສົມຂອງ​ສ່ວນ​ປະ​ສົມ​ການ​ຕະ​ຫຼາດ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ປະ​ເມີນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້ຈຳ​ລອງ​ການ​​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 8 | ການແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ເກີດ​ຂຶ້ນທີ່​ພົວ​ພັນ​ເຖິງ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຂອງວຽກ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາ​ຄວາມ​ຮູ້, ທັກ​ສະ ແລະ ຄຸນ​ສົມ​ບັນ​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ການແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ເກີດ​ຂຶ້ນທີ່​ພົວ​ພັນ​ເຖິງ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ຂອງວຽກ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ​ການ​ກຳ​ນົດ​ບັນ​ຫາ, ການ​ກຳ​ນົດ​ສາ​ເຫດ​ທີ່​ສຳ​ຄັນ​ຂອງ​ບັນ​ຫາ, ການ​ກຳ​ນົດ​ວິ​ທີ່​ແກ້​ໄຂຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ​ການປະ​ຕິ​ບັດ​ງານ, ການ​ໃຫ້​ຄຳ​ແນະ​ນຳ ຫຼື ລາຍ​ງານ​ລາຍ​ຕໍ່​ຫົວ​ໜ້າ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 34 ຊມ (​ທດ: 10 ຊມ; ປບ: 24 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ກຳ​ນົດ​ບັນ​ຫາ * ກຳ​ນົດ​ສາ​ເຫດ​ທີ່​ສຳ​ຄັນ​ຂອງ​ບັນ​ຫາ * ກຳ​ນົດ​ວິ​ທີ່​ແກ້​ໄຂຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ​ການປະ​ຕິ​ບັດ​ງານ * ໃຫ້​ຄຳ​ແນະ​ນຳ ຫຼື ລາຍ​ງານ​ລາຍ​ຕໍ່​ຫົວ​ໜ້າ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ສອນ​ທິດ​ສະ​ດີ: 10 ຊມ**  **ບົດ​ທີ 1:** ​ການ​ກຳ​ນົດ​ບັນ​ຫາ  1. ການ​ກຳ​ນົດ​ຄວາມ​ຜິດ​ປົກ​ກະ​ຕິ​ຕ່າງ​ໆ  2. ​ກາ​ນສັງ​ເກດ​ຄວາມ​ຜິດ​ປົກ​ກະ​ຕິ​ທາງ​ດ້ານ​ເຕັກ​ນິກ  3. ​ການ​ກຳ​ນົດ​ບັນ​ຫາ​ສະ​ເພາະ​ຈຸດ​ທີ່​ເກີດ​ຂຶ້ນ  **ບົດ​ທີ 2:** ການ​ກຳ​ນົດ​ສາ​ເຫດ​ຂອງ​ບັນ​ຫາ  1. ​ກຳ​ນົດ​ສາ​ເຫດ​ທີ່​ອາດ​ເກີດ​ຂຶ້ນ  2. ​ການ​ກຳ​ນົດ​​ສາ​ເຫດ​ຕົ້​ນ​ຕໍ່​ຂອງບັນ​ຫາ​  **ບົດ​ທີ 3:** ການກຳ​ນົດ​ວິ​ທີ​ການ​ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ທີ່​ຖືກ​ຕ້ອງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ງານ  1. ​ການ​ກຳ​ນົດ​ບັນ​ຫາ​ທີ່​ອາດ​ແກ້​ໄຂ​ໄດ້  2. ກາ​ນ​ຈຳ​ແນກ​ຈຸດ​ແຂງ ແລະ ຈຸດ​ອາດ​ນຳ​ມາ​ພິ​ຈາ​ລະ​ນາ  3. ການ​ກຳ​ນົດ​ແຜນ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ  **ບົດ​ທີ 4:** ການ​ໃຫ້​ຄຳ​ແນະ​ນຳ ຫຼື ລາຍ​ງານ​  1. ​ການ​ສະ​ເໜີ​ຂໍ້​ແນະ​ນຳ​ໃນ​ການ​ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ  2. ການ​ພິ​ຈາ​ລະ​ນາ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຂໍ້​ແນະ​ນຳ  **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 24 ຊຸມ**  **-** ໃຫ້​ນັກ​ສຶກ​ສາ​ສະແດງບົດ​ບາດຢູ່​ກັບ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼືສະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງ:  1. ສ້າງ ຫຼື ຍົກ​ບັນ​ຫາ​ໃດ​ໜຶ່ງ​ຂຶ້ນ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ  2. ໃຫ້​ນັກ​ສຶກ​ສາ​ໄດ້​ຊອກ​ຫາ​ບັນ​ຫາ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ແກ້​ໄຂ​ທີ່​ເໝາະ​ສົມ ແລະ ຖືກ​ຕ້ອງ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້​ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ:   * ສີ່ງ​ອຳ​ນວຍ​ຄວາມ​ສະ​ດວກ​ຕ່າງໆພາຍ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ |
| ວີທີການຝຶກອົບ​ຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ​ນຳ​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ວັດຖຸ​ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ການ​ປ່ຽນ​ແປງ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ຂະ​ບວນ​ການ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ແລະ ຄວາມ​ຜິດ​ປົກ​ກະ​ຕິ​ທາງ​ດ້ານ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ຂອງ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ໄດ້​ຮັບ * ສາ​ເຫດ​ຂອງ​ບັນ​ຫາ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ສັງ​ເກດ, ການ​ຊອກ​ຫາ ແລະ ການ​ວິ​ເຄາະ​ທາງ​ດ້ານ​ເຕັກ​ນິກ * ບັນ​ຫາ​ທີ່​ເກີດ​ຂຶ້ນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຢ່າງ​ຈະ​ແຈ້ງ ແລະ ສະ​ເພາະ​ເຈາະ​ຈົງ * ສາ​ເຫດ​ທີ່​ອາດ​ເປັນ​ໄປ​ໄດ້​ຂອງ​ບັນ​ຫາ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຕາມ​ປະ​ສົບ​ການ ແລະ ການ​ນຳ​ໃຊ້​ເຄື່ອງ​ມື​ຕ່າງໆ​ໃນ​ການ​ແກ້​ໄຂ ແລະ ວິ​ເຄາະ​ບັນ​ຫາ​ທາງ​ດ້ານ​ເຕັກ​ນິກ * ສາ​ເຫດ​ທີ່​ແທ້​ຈິງ​ຂອງ​ບັນ​ຫາ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ * ທາງ​ເລືອກ​ທີ່​ອາດ​ເປັນ​ໄປ​ໄດ້​ໃນ​ການ​ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ພິ​ຈາ​ລະ​ນາ * ຈຸດ​ແຂງ ແລະ ຈຸດ​ອ່ອນ​ຕ່າງໆ​ຂອງວິ​ທີ​ການ​ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫານັ້ນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ພິ​ຈາ​ລະ​ນາ * ວິ​ທີ​ການ​ແກ້​ໄຂ່​ບັນ​ຫາ​ທີ່​ຖືກ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ເພື່ອ​ແກ້​ໄຂ * ວິ​ທີ​ການ​ແກ້​ໄຂ​ບັນຫາ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ພັດ​ທະ​ນາ​ຢ່າງ​ເປັນ​ມາດ​ຕະ​ຖານ​, ມີ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ, ​ມີຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ ແລະ ຂອບ​ເຂດ​ເວ​ລາ​ທີ່​ຈຳ​ກັດ ໂດຍ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ຫຼັກ​ການຄວາມປອດ​ໄພ ແລະ ຂັ້ນ​​ຕອນການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຂໍ້​ແນະ​ນຳ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສະ​ເໜີ ແລະ ລາຍ​ງານ​ຕໍ່​ບຸກ​ຄົນ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ * ຂໍ້​ແນະ​ນຳ​ທີ່​ເໝາະ​ສົມ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຢ່າງ​ມີ​ປະ​​ສິດ​ທິ​ພາບ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດູນນີ້ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​​ຜົນດ້ວຍໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ການ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ​​ໂດຍກົງ​ຮ່ວມ​ກັບ​ໃຫ້​ທົບ​ທວນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ມີ​ແລ້ວ ແລະ ສ້າງ​ເປັນ​ບົດ​ລາຍ​ງານ​​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຶກ​ສາ ແລະ ການ​ຈັດ​ລຽງ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ປະ​ເມີນ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​​ໃຫ້ສາ​ທິດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ເຕັກ​ນິກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ສັງ​ເກດ​ໂດຍ​ຜ່ານ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ຫຼື ສະ​ເໜີ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ຖາມ​ນັກ​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕ້ອງ​ໃຫ້​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

### 20.3 ໂມດູນວິຊາສະເພາະຫຼັກ

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 1 | ການຮັບ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາຄວາມຮູ້, ​ທັກສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິ ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ການຮັບ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ໄວ້​ໃນ​ສາງເປັ​ນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ປະ​ຈຳ​ຂອງ​ສາງ​ເກັບ​ເຄື່ອງ, ການ​ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ເຂົ້າ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ, ການ​ໝູນ​ວຽນ​ສິນ​ຄ້າ ແລະ ການ​ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສາງ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 64 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 48 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ປະ​ຈຳ​ຂອງ​ສາງ​ເກັບ​ເຄື່ອງໄດ້​ຢ່າງ​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ * ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ເຂົ້າ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ​ໄດ້​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ * ໝູນ​ວຽນ​ສິນ​ຄ້າ ແລະ ການ​ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສາງ​ໄດ້​ຢ່າງ​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | 1. ຝຶກປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ປະ​ຈຳ​ຂອງ​ສາງ​ເກັບ​ເຄື່ອງ ຫຼື ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທີ່​ຈະ​ນຳ​ມາ​ແປ​ຮູບ  2. ຝຶກ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການ​ນຳ​ເອົາ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ເຂົ້າ​ບັນ​ຈຸ​​ໄວ້​ໃນ​ສາງ​  3. ຝຶກ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໃນການ​ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສາງ |
| 6. ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້​ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ:   * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼື ສ​ະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ທີ່​ວຽກ​ຂ້ອງ * ອຸ​ປະ​ກອນ ແລະ ເຄື່ອງ​ມືທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​ຮັບ ແລະ ການ​ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ * ວັດ​ສະ​ດຸ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕາ​ຕະ​ລາງ ແລະ ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໃນ​ການ​ຮັບ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ສະ​ດຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ​ເກັບ​ເຄື່ອງ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ນຳ​ໃຊ້​ແນະນໍາສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ສາງ​ໄດ້​ຮັບ​ການກວດ​ກາ​ຕາມ​ອໍ​ເດີກ່ອນ​ຈະ​ບັນ​ຈຸ​ສິນ​ຄ້າ​ເຂົ້າ​ມາ​ໄວ້ ແລະ ການ​ດຳ​ເນີນ​ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ວິ​ທີ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ລາຍ​ການ​ສິນ​ຄ້າ​ໄດ້​ຮັບ​ການກວດ​ກາ ແລະ ລາຍ​ການ ຫຼື ສິ່ງ​ທີ່​ຜິດ​ປົກ​ກະ​ຕິ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ແຈ້ງ​ໃຫ້​ບຸກ​ຄົນ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ​ຮັບ​ຮູ້​ຕາມ​ວິ​ທີ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ສິ່ງ​ທີ່​ຕ້ອງ​ໄດ້​ບັນ​ທຶກ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຢ່າງ​ຄົບ​ຖ້ວນ ແລະ ສົມ​ບຸນ​ຕາມວິ​ທີ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ສິນ​ຄ້າ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ທັງ​ໝົດ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ, ຂົນ​ສົ່ງ ແລະ ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ​ຢ່າງ​ປອດ​ໄພ​ຕາມ​ວິ​ທີ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຊຸດ​ປ້ອງ​ກັນ​ຕົວ​ເອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ​ຕາມ​ຫຼັການ​ສຸ​ຂະ​ພາບ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຊີບ ແລະ ຖືກ​ຕ້ອງຕາມ​ວິ​ທີ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ລະ​ດັບ​ການ​ສະ​ຕັອກ​ເຄື່ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ບັນ​ທຶກ​ຕາມ​ວິ​ທີ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ສິນ​ຄ້າ​ທີ່​ນຳ​ມາ​ສະ​ຕັອກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕິດ​ສະ​ຫຼາກຕາມ​ວິ​ທີ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ສິນ​ຄ້າ​ໃນ​ສະ​ຕັອກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ໜູນ​ວຽນ ຫຼື ​ນຳ​ໃຊ້​ອຸ​ປະ​ກອນ​ທີ່​ເໝາະ​ສົມ​ໃນ​ການໜຸນວຽ​ນ ຕາມ​ວິ​ທີ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ​ແລະ ຫຼັກ​ການ​​ສຸ​ຂະ​ພາບ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ການອາ​ຊີບ * ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ຂອງ​​ສ​ະ​ຕັອກ​ໄດ້​ຮັບ​ການກວດ​ກາ ຕາມ​ວິ​ທີ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ສິນ​ຄ້າ​ທີ່​ຈະ​ນຳ​ເຂົ້າ​ໄປ​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສະ​ຕັອກ ຫຼື ນຳ​ອອກ​ມາ​ທຳ​ລາຍ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດຕາມ​ວິ​ທີ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ ​ແລະ ລະ​ບຽບ​ການ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ. |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ປະ​ເມີນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 2 | ການຄວບ​ຄຸມ ແລະ ສັ່ງ​ສິນ​ຄ້າ (ອໍ​ເດີ) ເຂົ້າ​ມາ​​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ (ສະ​ຕັອກ) |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາຄວາມຮູ້, ​ທັກສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ການຄວບ​ຄຸມ ແລະ ສັງ​ສິນ​ຄ້າ ເຂົ້າ​ມາ​​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ​ການ​ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ລະ​ດັບ​ຂອງ​ສະ​ຕັອກ ແລະ ການ​ບັນ​ທຶກ​ສິ່ງ​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ, ການ​ຈັດລະ​ບຽບ ແລະ ບໍ​ລິ​ຫານ​ສະ​ຕັອກ, ການ​ຈຳ​ແນກ​ການ​ສູນ​ເສຍ​ຂອງ​ສິນ​ຄ້າ​ໃນ​ສະ​ຕັອກ, ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ສັ່ງ​ສິ້ນ​ຄ້າ ແລະ ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ອໍ​ເດີ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 80 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 64 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ລະ​ດັບ​ຂອງ​ສະ​ຕັອກ ແລະ ການ​ບັນ​ທຶກ​ສິ່ງ​ກ່ຽວ​ຂ້ອງໄດ້​ຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ * ຈັດ​ລະ​ບຽບ ແລະ ບໍ​ລິ​ຫານ​ສະ​ຕັອກ​ໄດ້​ຢ່າງ​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ * ຈຳ​ແນກ​ການ​ສູນ​ເສຍ​ຂອງ​ສິນ​ຄ້າ​ໃນ​ສະ​ຕັອກ​ໄດ້​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ * ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ສັ່ງ​ສິ້ນ​ຄ້າ​ໄດ້​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ * ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ອໍ​ເດີ ໄດ້​ຢ່າງ​ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | 1. ຝຶກ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ລະ​ດັບ​ຂອງ​ສະ​ຕັອກ ແລະ ການ​ບັນ​ທຶກ​ສິ່ງ​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ອື່ນໆ 2. ຝຶ​ການຈັດ​ລະ​ບຽບ ແລະ ບໍ​ລິ​ຫານ​ສະ​ຕັັອກ 3. ຝຶ​ກ​ການຈຳ​ແນກ​ການ​ສູນ​ເສຍ​ຂອງ​ສິນ​ຄ້າ​ໃນ​ສະ​ຕັອກ 4. ຝຶກປະ​ຕິ​ບັດ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ສັ່ງ​ສິ້ນ​ຄ້າ​ ແລະ ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ອໍ​ເດີ |
| 6. ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼື ສ​ະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ທີ່​ວຽກ​ຂ້ອງ * ອຸ​ປະ​ກອນ ແລະ ເຄື່ອງ​ມືທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​ຮັບ ແລະ ການ​ບັນ​ຈຸ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ * ວັດ​ສະ​ດຸ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ຕາ​ຕະ​ລາງ ແລະ ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໃນ​ການຄວບ​ຄຸມ ແລະ ສັງ​ສິນ​ຄ້າເຂົ້າ​ມາ​​ບັນ​ຈຸ​ໄວ້​ໃນ​ສາງ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ນຳ​ໃຊ້​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ ວັດຖຸ(ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ລະ​ດັບ​ການ​ສະ​ຕັອກ​ຂອງ​ສິນ​ຄ້າ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕິດ​ຕາມ ແລະ ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສານ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ລະ​ບົບ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ການ​ສະ​ຕັອກ​​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕິດ​ຕາມ ແລະ ປັບ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ຂອງ​ບຸກ​ຄົນ​ຕ່າງໆ​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ຕັອກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ແຈ້ງ​ໃຫ້​ຮັບ​ຮູ້​ * ການບັນ​ທຶກ​ການ​ບັນ​ຈຸ ແລະ ການ​ເຄື່ອນ​ຍ້າຍ​ພາຍ​ໃນ​ສາງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ການ​ບັນ​ຈຸ​ສິນ​ຄ້າ​ພາຍ​ໃນ​ສາງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈຳ​ແນກ​ກ່ຽວ​ກັບ​ສິນ​ທີ່​ນ​ານ​ເໜົ່າ ແລະ ເໜົ່າໄວ້ * ​ລະ​ບຽບ​ການ​ຈັດ​ການ​ສະ​ຕັອກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ ແລະ ແບ່ງ​ຄວາມ​ຮັບ​ຜິດ​ຊອບ​ໃຫ້​ບຸກ​ຄົນ​ທີ່​ເໝາະ​ສົມຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ການ​ກຳ​ນົດ​ເວ​ລາ​ໃນ​ການ​ລາຍ​ງານ​ດ້ານ​ຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຂອງ​ສະ​ຕັອກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ສິ້ນ​ຄ້າ​ທີ່​ສູນ​ເສຍ​ຢູ່​ພາຍ​ໃນ​ສາງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ລາຍ​ງານຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ສິ່ງ​ທີ່​ສາ​ມາດ​ຫຼິກ​ລ້ຽງ​ໄດ້​ຈາກ​ການ​ສູນ​ເສຍ ຫຼື ການ​ເໜົ່າເປື່ອຍ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ, ໃຫ້​ເຫດ​ຜົນ ແລະ ຄວບ​ຄຸມຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ການ​ສັ່ງ​ຊື້​ສິນ​ຄ້າ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ລະ​ບົບ​ການ​ສັ່ງ​ສິນ​ຄ້າ ແລະ ການ​ບັນ​ທຶກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຂະ​ບວນ​ການ​ຂົນ​ສົ່ງ​ສິນ​ຄ້າ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕິດ​ຕາມ​ເພື່ອ​ໃຫ້​ບັນ​ຕາມ​ວັນ​ເວ​ລາ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໄວ້ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ປະ​ເມີນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 3 | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເອືອບເກືອ,ການໝັກແລະການຢ້າງ ຫຼື ຮົມຄັວນ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາຄວາມຮູ້, ​ທັກສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິ ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນທີ່ຕ້ອງໃຊ້ໃນການແປ ຮູບອາຫານດ້ວຍວິທີການເອືອບ, ການໝັກ ແລະ ການຢ້າງໃຫ້ແຫ້ງຊຶ່ງປະກອບມີການກຽມອຸ ປະກອນ, ເຄື່ອງມື, ວັດສະດຸ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ຕະຫຼອດເຖີງການກຽມວັດຖຸດິບ, ການເອືອບ, ການໝັກ ແລະ ວິທີການຢ້າງ , ການຮັກສາວັດສະດຸ, ການຈັດການວັດສະດຸທີ່ເສັຍຫາຍ ແລະ ການລາຍງານ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 16 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 144 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ກະກຽມອຸປະກອນ, ວັດສະດຸ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ * ກະກຽມວັດຖຸດິບ * ກະກຽມສານລະລາຍ ແລະ ສ່ວນປະສົມສໍາຫຼັບການເອືອບ; ການບົ່ມ * ການຮັກສາວັດສະດຸ * ປະຕິບັດກັບວັດສະດຸທີ່ສໍາເລັດການບົ່ມແລ້ວ * ການລາຍງານຜົນຜະລິດ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | ບົດທີ 1: ກະກຽມທໍາຄວາມສະອາດ, ກວດເຊັກເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນ  ບົດທີ 2: ການປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນ ແລະ ເຕັກນິກໃນການໝັກ, ການບົ່ມ ແລະ ການຢ້າງ ຫຼື ການຮົມຄັວນ  ບົດທີ 3: ການປັບຕັ້ງຄ່າອຸປະກອນ ແລະ ໃຊ້ງານ  ບົດທີ 4: ການຮັກ​ສາ​ຄວາມສະອາດອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເກັບມ້ຽນຫຼັງນຳ​ໃຊ້​ແລ້ວ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ສຳ​ຄັນ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້​ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ​ກັບ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ:   * ພື້ນທີ່/ສະຖານທີ່ສະເພາະ * ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ ທີ່ຈະໃຊ້ໃນການເອືອບ, ໝັກ, ບົ່ມ ແລະ ຢ້າງ(ຮົມຄັວນ) * ໝາກໄມ້, ພຶດຜັກ, ປາ/ຜະລິດຕະພັນສັດນໍ້າ, ຊີ້ນ, ເນື້ອສັດປີກ, ໄຂ່ * ຕູ້ອົບຮົມຄັວນ(ຢ້າງ) * ເຄື່ອງປິດຝາຖົງຢາງ * ຖັງສໍາຫຼັບແຊ່/ໝັກ-ບົ່ມ * ເຄື່ອງທໍາຄວາມເຢັນ, ຕູ້ເຢັນ, ຕູ້ແຊ່ແຂງ * ເຕົາອົບ * ເຄື່ອງວັດແທກຄວາມເຄັມ * ເຄື່ອງຍົກ, ລໍ້ຍູ້ ແລະ ລົດເຂັນ * ເຄື່ອງຊັ່ງນໍ້າໜັກ ຂະໜາດຕ່າງໆ * ເຄື່ອງມືສໍາລັບການຕັດ, ມີດສໍາລັບຊອຍ ແລະ ເຄື່ອງປອກ * ເຊື້ອເພີງສໍາຫຼັບການຢ້າງ ຫຼື ຮົມຄັວນ ເຊັ່ນ:ໄມ້ຟືນ, ໃບໄມ້ແຫ້ງ, ເຟື່ອງ, ເປືອກໝາກພ້າວ, ເສດຕົ້ນເຂົ້າໂພດ, ຂີ້ເລື່ອຍຫຼືແກບ... * ໝໍ້ຂະໜາດຕ່າງໆ * ຊາມປະສົມ * ຂຽງຊອຍ/ສັບ * ກະຊອນຕອງ/ຕັກ * ໝໍ້ຂາງ * ຖາດຂະໜາດຕ່າງໆ * ແໜບຄີບ/ແໜບໜີບອາຫານ * ເກືອ * ນໍ້າຕານ * ເຄື່ອງປຸງລົດ * ເຄື່ອງເທດ * ສະໝຸນໄພ * ສານລະລາຍຫຼັກ (ນໍ້າເກືອ, ນໍ້າສົ້ມ, ນໍ້າເຊື້ອມ) * ຜ້າກັນເປື້ອນ/ຊຸດຫ້ອງປະຕິບັດການ * ຜ້າປິດປາກ * ຖົງມື * ເກີບຢາງ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ນຳ​ໃຊ້​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືທີ່ຖືກກະກຽມໂດຍສອດຄ່ອງກັບຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ * ຈັດຫາວັດສະດຸໃນການຜະລິດ ແລະ ມີການຜະລິດຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງວຽກງານ. * ອຸປະກອນເຄື່ອງໃຊ້ໃນເຮືອນຄົວຖືກກວດເຊັກ ແລະ ຂ້າເຊື້ອຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ. * ໃຊ້ມາດຕະການຄວາມປອດໄພຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພດ້ານສຸຂະພາບ ແລະ ຊີວະອະນາໄມສຸຂະພາບ (OSHS) * ວັດຖຸດິບຖືກຈັດລຽງ ແລະ ຈັດລໍາດັບຕາມຂໍ້ກໍານົດ ແລະ ມາດຕະຖານຜະລິດຕະພັນ * ວັດຖຸດິບຖືກກໍານົດໂດຍອີງໃສ່ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການປະຕິບັດ. * ວັດຖຸດິບຖືກອະນາໄມ ແລະ ຊັ່ງນໍ້າໜັກຕາມຂໍ້ກໍານົດທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດ. * ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ສໍາລັບວັດຖຸດິບຖືກນໍາໃຊ້ໂດຍອີງໃສ່ຂໍ້ກໍານົດ ແລະ ຄູ່ມືຂອງ ວຽກງານ. * ອຸປະກອນດໍາເນີນການແມ່ນປະຕິບັດຕາມຄູ່ມືການຮຽນ-ການສອນຂອງຜູ້ຜະລິດ. * ສ່ວນປະສົມທີ່ຈໍາເປັນສໍາລັບການບົ່ມມີການວັດຄ່າ ແລະ ຊັ່ງນ້ໍາຫນັກຕາມມາດຕະ ຖານທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດ * ວິທີການບົ່ມໄດ້ຮັບການປະຕິບັດສອດຄ່ອງກັບຂໍ້ກໍານົດ ແລະ ສູດທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດ * ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນຈະຖືກດໍາເນີນໄປຕາມຄູ່ມືແນະນໍາ. * ວັດຖຸດິບຈະໄດ້ຮັບການບົ່ມຕາມເງື່ອນໄຂ ແລະ ຄວາມຕ້ອງການຂອງທຸລະກິດ ຫຼື ຜູ້ຜະ ລິດ * ວັດສະດຸທີ່ຜ່ານການບົ່ມແລ້ວຈະຖືກລ້າງ ແລະ ປ່ອຍໃຫ້ສະເດັດນໍ້າຕາມຂັ້ນຕອນການປະຕິບັດງານຕາມມາດຕະຖານ * ຂະບວນການຜະລິດໄດ້ດໍາເນີນຕາມກໍານົດເວລາ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກໍານົດໃນການປຸງ ແຕ່ງ * ມາດຕະການຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານແມ່ນປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກໍານົດ * ການປະຕິບັດຄວາມປອດໄພໃນການເຮັດວຽກຖືກນໍາໃຊ້ຕາມຂໍ້ກໍານົດ * ຜະລິດຕະພັນຖືກປະເມີນໂດຍການທົດສອບຕາມຄວາມຮູ້ສຶກໃນການສໍາພັດຕາມຂັ້ນ ຕອນຜູ້ຜະລິດ * ຜະລິດຕະພັນທີ່ປຸງແຕ່ງແລ້ວແມ່ນຖືກບັນຈຸ ແລະ ຊັ່ງນໍ້າຫນັກຕາມລັກສະນະສະເພາະ ຂອງຜະລິດຕະພັນ * ຜະລິດຕະພັນຖືກປິດຝາ ແລະ ຕິດສະຫຼາກຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜະລິດຕະພັນ * ຂັ້ນຕອນການຫຸ້ມຫໍ່ຖືກປະຕິບັດຕາມສອດຄ່ອງກັບຫຼັກການ * ອຸປະກອນການຫຸ້ມຫໍ່ປະຕິບັດຕາມຄູ່ມືແນະນໍາ * ການກວດກາຜະລິດຕະພັນສໍາເລັດແລ້ວແມ່ນເພື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບຂໍ້ກໍານົດ. * ຜະລິດຕະພັນອາຫານສໍາເລັດຮູບຖືກເກັບໄວ້ຕາມສະພາບການເກັບຮັກສາທີ່ຈໍາເປັນ * ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ອຸປະກອນຖືກເຮັດຄວາມສະອາດ ແລະ ເກັບໄວ້ໂດຍອີງໃສ່ ຂັ້ນຕອນການເຮັດວຽກ ແລະ ຄູ່ມືການດໍາເນີນງານ * ການກໍາຈັດສິ່ງເສດເຫຼືອຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມຂໍ້ກໍານົດ ແລະ ກົດລະບຽບດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ * ລາຍລະອຽດການຜະລິດຂໍ້ມູນການຜະລິດແມ່ນບັນລຸຕາມລະບົບທຸລະກິດ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ປະ​ເມີນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 4 | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການອົບແຫ້ງ ແລະ ຕາກແຫ້ງ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ໄດ້​ກວມ​ເອົາ​​ຄວາມ​ຮູ້, ຄວາມ​ສາ​ມາດ ແລະ ທັກ​ສະທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ໃນການແປຮູບ ອາຫານດ້ວຍວິທີການຕາກແດດ, ການອົບແຫ້ງ, ເຄື່ອງມື-ອຸປະກອນ, ເຕົາອົບແຫ້ງ ແລະ ເຕົາອົບແຫ້ງດ້ວຍພະລັງງານແສງອາທິດຊຶ່ງລວມມີການອົບແຫ້ງ ແລະ ການຕາກແຫ້ງ ພວກໝາກໄມ້, ພຶດຜັກ, ສະໝຸນໄພ, ເຄື່ອງເທບ ແລະ ຈໍາພວກຫົວພືດ, ຈໍາພວກປາ, ຊີ້ນ ນອກຈາກນັ້ນໃນໜ່ວຍນີ້ຍັງລວມໄປເຖີງການຈັດກຽມວັດດຸຖິບ, ອຸປະກອນເຄື່ອງມື, ເຄື່ອງໃຊ້, ການບັນຈຸ, ຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ການດໍາເນີນການພາຍຫຼັງສໍາເລັດຂະບວນການຜະລິດ |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 160 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 144 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ກະກຽມເຄື່ອງມື, ເຄື່ອງໃຊ້, ວັດຖຸອຸປະກອນ * ກະກຽມວັດຖຸດິບ * ກຽມວັດຖຸດິບໃຫ້ແຫ້ງ( ສະເດັດນໍ້າ) * ຜະລິດຕະພັນທີ່ອົບແຫ້ງແລ້ວປ່ອຍໃຫ້ເຢັນ * ບັນຈຸ ແລະ ຫໍ່ຫຸ້ມຜະລິດຕະພັນທີ່ອົບແຫ້ງແລ້ວ * ດໍາເນີນການຫຼັງການຜະລິດ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | ບົດທີ1: ກະກຽມອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື, ເຄື່ອງໃຊ້  ບົດທີ2: ການກະກຽມວັດຖຸດິບ  ບົດທີ3: ການກະກຽມວັດຖຸດິບກ່ອນອົບແຫ້ງ  ບົດທີ4: ການເຮັດໃຫ້ຜະລິດຕະພັນທີ່ອົບແຫ້ງແລ້ວເຢັນລົງ  ບົດທີ5: ການບັນຈຸຜະລິດຕະພັນ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້ຮັບ​ການ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້​ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ​ກັບ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ:   * ພື້ນທີ່/ສະຖານທີ່ສະເພາະເຈາະຈົງ * ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງໃຊ້ທີ່ກຽມໃວ້ສໍາລັບການປະຕິບັດການອົບແຫ້ງເຊັ່ນ: ຕູ້ອົບພະລັງງານແສງອາທິດ * ເຄື່ອງຮີດຖົງລະບົບສູນຍາກາດ * ຖົງຢາງກັນຮ້ອນ * ຕູ້ອົບພ້ອມຖາດຮອງ * ເຄື່ອງຊອຍຊີ້ນ * ເຄື່ອງຊອຍ-ຕັດຜັກ (Food Processor) * ເຄື່ອງວັດແທກຄວາມຊຸ່ມ * ຕູ້ແຊ່ແຂງ, ຕູ້ແຊ່ເຢັນ, ຕູ້ເຢັນ, ເຄື່ອງທໍາຄວາມເຢັນ * ຊຸດກ່ອງບັນຈຸ * ເຄື່ອງຊັ່ງນໍ້າໜັກ * ເຄື່ອງມື: ໂມງຈັບເວລາ, ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມ, ຊຸດມີດ, ມີດປອກ, ເຄື່ອງວັດ ແທກຄວາມເຄັມ, ເຄື່ອງວັດແທກຄວາມດັນ, ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມພາຍນອກ * ວັດຖຸດິບ ແລະ ເຄື່ອງປຸງລົດຊາດເຊ່ນ: ໝາກໄມ້, ພຶດຜັກ, ສະໝຸນໄພ, ເຄື່ອງເທດ ແລະ ຫົວພືດຕ່າງໆ; ນອກນັ້ນຍັງມີເນື້ອໄກ່, ຊີ້ນ, ປາ ແລະ ຜະລິດຕະພັນສັດນໍ້າ ແລະ ລວມເຖີງ ເຄື່ອງປຸງລົດຕ່າງໆເຊັ່ນ: ເກືອ, ນໍ້າຕານ, ເຄື່ອງເທດ, ສີປະສົມອາ ຫານ, ວັດຖຸສ່ວນປະສົມສໍາລັບການອົບແຫ້ງ * ວັດສະດຸທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບສີ່ງທີ່ປະຕິບັດ * ຊຸດບ່ວງຜອງ-ຕວງ * ໄມ້ພາຍ(ໄມ້ກະດ້າມ) * ຖາດໃສ່ອາຫານ * ພາສະນະສໍາລັບໃສ່ເຄື່ອງເອືອບ, ເຄື່ອງປຸງຣົດ, ເຄື່ອງເທດ * ຊຸດປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ * ຜ້າກັນເປື້ອນ * ຖົງຄຸມຜົນ * ຜ້າປິດປາກ * ເກີບຢາງ * ຖົງມື |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ​​ແນະນໍາສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ແບບຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນ ຜົນ | * ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືທີ່ຖືກກະກຽມຕິດຕັ້ງຢ່າງເໝາະສົມ ແລະ ຖືກຕ້ອງກັບຂໍ້ກໍາ ນົດຂອງຜູ້ຜະລິດ * ວັດຖຸໃນການຜະລິດແມ່ນມີການຈັດຫາ ແລະ ຜະລິດຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງ ວຽກງານ * ອຸປະກອນເຄື່ອງຄົວຖືກກວດສອບ ແລະ ຂ້າເຊື້ອຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ * ໃຊ້ຕາມມາດຕະການຄວາມປອດໄພຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພ ແລະ ອາຊີວະ ອະນາໄມ * ວັດຖຸດິບຈະໄດ້ຮັບການຈັດລຽງ ແລະ ຈັດອັນດັບຕາມຂໍ້ກໍານົດ ແລະ ມາດຕະຖານ ຂອງຜະລິດຕະພັນ * ຈັດລຽງຫມາກໄມ້ຕາມຮູບແບບທີ່ຕ້ອງການ ແລະ ຕາມກໍານົດເປົ້າໝາຍຜະລິດຕະ ພັນສໍາເລັດຮູບ * ຫມາກໄມ້ທີ່ກຽມໄວ້ສໍາລັບການປຸງແຕ່ງເຍລລີ ແລະ ແຍມມີການຕົ້ມເພື່ອເອົາສານ ສະກັດຈາກນ້ຳໝາກໄມ້ * ປະລິມານທີ່ຕ້ອງການ ຂອງ pectin (ແຢມ ແລະ ເຍລລີ)ນໍ້າຕານ ແລະ ກົດ citric ຖືກວັດຄ່າຕາມສະເພາະຕາມຂໍ້ກໍານົດ * ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ສໍາລັບວັດຖຸດິບຖືກນໍາໃຊ້ໂດຍອີງຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງ ວຽກງານ ແລະ ຄູ່ມື * ອຸປະກອນເຮັດວຽກດໍາເນີນງານຕາມຄູ່ມືຂອງຜູ້ຜະລິດ. * ຫມາກໄມ້ ແລະ ພຶດຜັກທີ່ຜ່ານການແຊ່ໃນນໍ້າເຊື້ອມຈະຖືກລ້າງ ແລະ ລະບາຍໃຫ້ ສະເດັດນໍ້າຕາມຂັ້ນຕອນມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານ * ວັດຖຸດິບທີ່ຜ່ານການທໍາຄວາມສະອາດແລ້ວຖືກຕາກແຫ້ງຕາມຂັ້ນຕອນມາດຕະຖານການດໍາເນີນງານ * ໃຊ້ອຸປະກອນຕາມຄູ່ມືຂອງຜູ້ຜະລິດ * ຝຶກປະຕິບັດດ້ານຄວາມປອດໄພ ແລະ ການດູແລທໍາຄວາມສະອາດທີ່ດີຕາມມາດ ຕະຖານ * ຜະລິດຕະພັນແຫ້ງຖືກໂຍກຍ້າຍອອກຈາກເຄື່ອງອົບແຫ້ງ * ເຮັດໃຫ້ເຢັນ ແລະ ລະເຫີຍນໍ້າຕາມຂັ້ນຕອນມາດຕະຖານການປະຕິບັດ * ຜະລິດຕະພັນຖືກກວດເບິ່ງຕາມຂໍ້ກໍານົດທີ່ຕ້ອງການ. * ການຂະຫຍາຍເວລາການອົບແຫ້ງຈະຖືກນໍາໃຊ້ຕໍ່ຜະລິດຕະພັນປຸງແຕ່ງຕາມຄວາມເໝາະສົມ. * ການຈັດປະເພດຜະລິດຕະພັນອົບແຫ້ງແມ່ນປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜະລິດຕະພັນ * ຜະລິດຕະພັນອົບແຫ້ງແມ່ນບັນຈຸ ແລະ ຊັ່ງນໍ້າຫນັກຕາມມາດຕະຖານຜະລິດຕະພັນ * ຜະລິດຕະພັນແຫ້ງຖືກປິດຝາ ແລະ ຕິດສະຫຼາກຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜະລິດຕະພັນ * ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນການຫຸ້ມຫໍ່ * ອຸປະກອນການຫຸ້ມຫໍ່ຖືກປະຕິບັດຕາມຄໍາແນະນໍາໂດຍຄູ່ມື * ມາດຕະການຄວາມປອດໄພໃນການເຮັດວຽກແມ່ນຖືກນໍາໃຊ້ໂດຍສອດຄ່ອງກັບມາດຕະການ ແລະ ຂໍ້ກໍານົດ * ການກວດກາຜະລິດຕະພັນສໍາເລັດແລ້ວແມ່ນປະຕິບັດຕາມຂະບວນການອຸດສາຫະ ກໍາທີ່ຖືກສ້າງຂຶ້ນ, ຜະລິດຕະພັນອາຫານສໍາເລັດຮູບຖືກເກັບໄວ້ຕາມເງື່ອນໄຂການ ເກັບຮັກສາທີ່ຕ້ອງການ * ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ອຸປະກອນຖືກເຮັດຄວາມສະອາດ ແລະ ເກັບໄວ້ໂດຍອີງ ໃສ່ຂັ້ນຕອນການເຮັດວຽກ ແລະ ຄູ່ມືການດໍາເນີນງານ * ການກໍາຈັດສິ່ງເສດເຫຼືອຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມຂໍ້ກໍານົດ ແລະ ກົດລະບຽບດ້ານສິ່ງແວດ ລ້ອມ * ຂໍ້ມູນລາຍການການຜະລິດແມ່ນໄດ້ຮັບບັນທືກລາຍງານຕາມໂປຼແກຼມຂອງອົງກອນ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ປະ​ເມີນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 5 | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍວິທີການໝັກ ແລະ ດອງ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ໄດ້​ກວມ​ເອົາ​​ຄວາມ​ຮູ້, ຄວາມ​ສາ​ມາດ ແລະ ທັກ​ສະທີ່​ຄວບຄຸມໜ້າວຽກໃນການ ກະກຽມອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ວັດສະດຸທີ່ໃຊ້ໃນການແປຮູບອາຫານດ້ວຍວິທີການ ໝັກ ແລະ ການດອງ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 160 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 144 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ​ກະກຽມອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື, ວັດສະດຸ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນຫ້ອງຄົວ * ກະກຽມວັດຖຸດິບທີ່ຈະນໍາມາໝັກ ແລະ ດອງ * ໝັກ ແລະ ດອງດ້ວຍເຫຼົ້າ ແລະ ສານສົ້ມ * ດໍາເນີນກິດຈະກໍາໃນການໝັກ * ໝັກດ້ວຍອາ​ຊິດແລັກຕິກ * ຜະລິດຕະພັນທີ່ໝັກດອງ * ດໍາເນີນປະຕິບັດກິດຈະກໍາຕ່າງໆພາຍຫຼັງສໍາເລັດການຜະລິດ * ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກໍານົດທາງດ້ານຊີວະອະນາໄມ ແລະ ຄວາມປອດໄພອາຫານ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | ບົດທີ 1: ການກະກຽມອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື, ວັດສະດຸ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນຫ້ອງຄົວ  ບົດທີ 2: ການກະກຽມວັດຖຸດິບທີ່ຈະນໍາມາໝັກ ແລະ ດອງ  ບົດທີ 3: ການໝັກ ແລະ ການດອງດ້ວຍເຫຼົ້າ ແລະ ສານສົ້ມ  ບົດທີ 4: ການດໍາເນີນກິດຈະກໍາໃນການໝັກ  ບົດທີ 5: ການໝັກດ້ວຍກົດແລັກຕິກ  ບົດທີ 6: ຜະລິດຕະພັນທີ່ໝັກດອງ  ບົດທີ 7: ການດໍາເນີນປະຕິບັດກິດຈະກໍາຕ່າງໆພາຍຫຼັງສໍາເລັດການຜະລິດ  ບົດທີ 8: ການປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກໍານົດທາງດ້ານຊີວະອະນາໄມ ແລະ ຄວາມປອດໄພອາຫານ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້ຮັບ​ການ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້​ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ​ກັບ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ:   * + ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼື ສະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງ​   + ອຸປະກອນ,ເຄື່ອງມືແລະເຄື່ອງໃຊ້ທີ່ກຽມໃວ້ສໍາລັບການປະຕິບັດເຊ່ນ: * ອຸປະກອນ : * ເຄື່ອງຮັກສາຄວາມເຢັນເຊັ່ນ: ຕູ້ເຢັນ, ຕູ້ແຊ່ແຂງ. * ເຄື່ອງຊັ່ງນໍ້າໜັກຂະໜາດຕ່າງໆ * ເຄື່ອງປິດປາກຖົງຢາງ * ຖັງປະສົມອາຫານ * ຖັງໝັກ * ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້: * ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມ * ເຄື່ອງຈັບເວລາ * ເຄື່ອງວັດແທກpH * ເຄື່ອງຄິດເລກ * ເຄື່ອງວັດຄ່າຄວາມຕ້ານທານ, ເຄື່ອງວັດຄວາມຫວານ * ວັດສະດຸທີ່ໃຊ້ໃນການແປຮູບລວມມີ: * ນໍ້າ , ນໍ້າຕານ , ເກືອ, ຢີສ, ສານສົ້ມ * ເຄື່ອງໃຊ້ໃນຫ້ອງຄົວລວມມີ: * ໝໍ້, ກະຊອນ, ຊາມ, ແໜບໜີບອາຫານ, ເຄື່ອງຕອງ, ກະຈອງຕັກ, ໄມ້ກະດ້າມ, ເຄື່ອງຍົກ, ກະຕ່າສະແຕນເລສ, ມີດ, ມີດປອກ, ເຄື່ອງຊອຍ, ມີດຕັດ, ຂຽງຊອຍ * ວັດຖຸດິບລວມມີ: * ໝາກໄມ້, ພຶດຜັກ, ປາ ແລະ ຜະລິດຕະພັນສັດນໍ້າ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ນຳ​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ແບບຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືແມ່ນຖືກກະກຽມຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ * ວັດສະດຸໃນການປຸງແຕ່ງແມ່ນມີການຈັດຫາ ແລະ ຜະລິດຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງ ວຽກງານ * ອຸປະກອນເຄື່ອງໃຊ້ໃນຫ້ອງຄົວຖືກກວດເຊັກ ແລະ ທໍາການຂ້າເຊື້ອຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງ ຜູ້ຜະລິດ. * ມາດຕະການຄວາມປອດໄພຖືກປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພ ແລະ ຊີ ວະອະນາໄມ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 6 | ການແປຮູບອາຫານດ້ວຍການເຊື້ອມ ຫຼື ການແຊ່ອິ່ມດ້ວຍນໍ້າຕານ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້​ປະ​ກອບ​ດ້ວຍ​ຄວາມຮູ້, ທັກສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິ ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ທີ່ຕ້ອງໃຊ້ໃນການແປຮູບອາຫານດ້ວຍວິທີການເຊື້ອມກັບນໍ້າຕານຊຶ່ງລວມເຖີງການກະກຽມອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື, ວັດສະດຸ, ກະກຽມວັດຖຸດິບ,ການບັນຈຸ , ຫໍ່ຫຸ້ມຜະລິດຕະພັນ ແລະ ການປະຕິບັດຫຼັງສໍາເລັດກິດຈະກໍາ |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 160 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 144 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ​ກະກຽມເຄື່ອງມື, ວັດສະດຸ, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນຫ້ອງຄົວ * ກະກຽມວັດຖຸດິບ * ປຸງແຕ່ງດ້ວຍການເຊື້ອມ * ບັນຈຸ ແລະ ຫໍ່ຫຸ້ມ * ດໍາເນີນການຫຼັງການຜະລິດ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | ບົດທີ 1: ການກະກຽມອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້  ບົດທີ 2: ການກະກຽມວັດຖຸດິບ  ບົດທີ 3: ການປຸງແຕ່ງນໍ້າຕານເຊື້ອມ  ບົດທີ 4: ການບັນຈຸຜະລິດຕະພັນທີ່ເຊື້ອມແລ້ວ  ບົດທີ 5: ການປະຕິບັດຫຼັກການ ແລະ ຂໍ້ກໍານົດພາຍຫຼັງສໍາເລັດກິດຈະກໍາ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕ່າງ​ໆ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້:   * ພື້ນທີ່/ສະຖານທີ່ສະເພາະ * ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ທີ່ຈະໃຊ້ໃນການເຊື້ອມໝາກໄມ້ ແລະ ພຶດຜັກດ້ວຍນໍ້າຕານເຊັ່ນ:   (1) ເຄື່ອງຮັກສາຄວາມເຢັນເຊັ່ນ: ຕູ້ເຢັນ, ຕູ້ແຊ່ແຂງ, ເຄື່ອງວັດຄ່າຄວາມຕ້ານທານ, ເຄື່ອງວັດຄ່າpH, ເຄື່ອງວັດຄວາມຫວານ, ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມ, ເຄື່ອງຊັ່ງນໍ້າ ໜັກຂະໜາດຕ່າງໆ  (2) ອຸປະກອນໃນການປຸງແຕ່ງເຊ່ນ: ເຕົາໄຟ/ເຕົາແກັສ, ໝໍ້ໜຶ້ງອາຍນໍ້າ, ເຢືອກໃສ່ນໍ້າ, ກະຕ່າລວດ,ໂຕະສັບ, ເຄື່ອງຕັດຜັກ, ເຄື່ອງປັ່ນສະແຕນເລສ, ເຄື່ອງສະກັດນໍ້າໝາກໄມ້.   * ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ( PPE )ໄດ້ແກ່: ຜ້າກັນເປື້ອນ, ໜ້າກາກປິດປາກ, ຖົງມື, ເກີບ, ໝວກນິລະໄພ ແລະ ເຄື່ອງອັດຫູ * ວັດສະດຸປະສົມລວມມີ: ນໍ້າຕານ, ນໍ້າ, ສານປະສົມອາຫານ * ເຄື່ອງໃຊ້ໃນຫ້ອງຄົວລວມມີ: ມີດ/ພ້າ, ມີກປອກ, ເຄື່ອງຝົນ, ເຄື່ອງຊອຍ, ມີດນ້ອຍ * ພາສະນະສໍາລັບການປຸງແຕ່ງອາຫານເຊ່ນ: ໝໍ້ປຸງແຕ່ງອາຫານສະແຕນເລສ, ກະຊອນ ຕັກ, ຊາມ, ເຫຼັກຄີບອາຫານ, ໝໍ້ໜຶ້ງ, ເຄື່ອງຕອງນໍ້າ, ໄມ້ພາຍຢາງ, ໄມ້ພາຍ (ໄມ້ກະ ດ້າມ), ຈອງແບນ * ວັດຖຸດິບລວມມີ: ໝາກໄມ້, ພືດຜັກ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ​ນຳ​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ​ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ວັດຖຸດິບ ແລະ ແບບຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືຖືກກະກຽມໂດຍສອດຄ່ອງກັບຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ * ວັດສະດຸການປຸງແຕ່ງແມ່ນມີການຈັດຫາ ແລະ ຜະລິດຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງວຽກງານ. * ອຸປະກອນຫ້ອງຄົວຖືກກວດເຊັກ ແລະ ຂ້າເຊື້ອຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ. * ມາດຕະການຄວາມປອດໄພຖືກປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພດ້ານສຸ ຂະພາບ ແລະ ຊີວະອະນາໄມ * ວັດຖຸດິບຖືກຈັດຮຽງ ແລະ ຈັດເກລດຕາມມາດຕະຖານຜະລິດຕະພັນ ແລະ ມາດຕະຖານ. * ຫມາກໄມ້ຖືກກະກຽມ ແລະ ຈັດລຽງຕາມເປົ້າໝາຍທີ່ຕ້ອງການຂອງຜະລິດຕະພັນສໍາເລັດຮູບ * ຫມາກໄມ້ທີ່ກຽມໄວ້ສໍາລັບການປຸງແຕ່ງເຢລລີ ແລະ ແຢມມີການຕົ້ມເພື່ອເອົາສານສະກັດຈາກໝາກໄມ້ * ຈໍານວນປະລິມານຂອງ pectin, ນໍ້າຕານ ແລະ ອາຊິດ citric ຖືກວັດຄ່າສະເພາະຕາມຂໍ້ກໍານົດ * ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ສໍາລັບວັດຖຸດິບຖືກນໍາໃຊ້ຕາມຂໍ້ກໍານົດ ແລະ ຕາມຄູ່ມື. * ອຸປະກອນປະຕິບັດງານຕາມຄູ່ມືຂອງຜູ້ຜະລິດ. * ຫມາກໄມ້ທີ່ກຽມໄວ້ໃນທຸກຮູບແບບແມ່ນປະສົມກັບປະສົມນໍ້າຕານ * ປະສົມໃຫ້ສຸກທີ່ອຸນຫະພູມທີ່ຕ້ອງການ ແລະ ຂອງແຂງທີ່ລະລາຍໄດ້ທັງໝົດ * ຜະລິດຕະພັນທີ່ເຊື່ອມສໍາເລັດໄດ້ຖືກບັນຈຸ ແລະ ຊັ່ງນໍ້າໜັກຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜະລິດຕະພັນ * ຜະລິດຕະພັນເຊື້້ອມດ້ວຍນໍ້າຕານແມ່ນປະທັບຕາ ແລະ ຕິດສະຫຼາກຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜະລິດຕະພັນ * ການລະບາຍຄວາມຮ້ອນຖືກປະຕິບັດຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງຜະລິດຕະພັນ. * ອຸປະກອນບັນຈຸຫໍ່ຫຸ້ມໄດ້ປະຕິບັດຕາມຄູ່ມືແນະນໍາ * ການກວດກາຜະລິດຕະພັນສໍາເລັດຮູບແມ່ນປະຕິບັດຕາມຕົວກໍານົດການຄວບ ຄຸມຄຸນນະພາບ * ມາດຕະການຄວາມປອດໄພໃນການເຮັດວຽກແມ່ນຖືກນໍາໃຊ້ໂດຍສອດຄ່ອງກັບ ຂໍ້ກໍານົດ ແລະ ຕາມຄໍາແນະນໍາ * ຜະລິດຕະພັນອາຫານສໍາເລັດຮູບຈະຖືກບົ່ມພາຍໃຕ້ໄລຍະເວລາເກັບຮັກສາທີ່ຈໍາ ເປັນ ແລະ ເໝາະສົມ * ເຄື່ອງມື, ວັດສະດຸ ແລະ ອຸປະກອນຖືກທໍາຄວາມສະອາດ ແລະ ເກັບໄວ້ໂດຍອີງໃສ່ ຂັ້ນຕອນການເຮັດວຽກ ແລະ ຄູ່ມືການດໍາເນີນງານ * ການກໍາຈັດສິ່ງເສດເຫຼືອຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມຂໍ້ກໍານົດ ແລະ ກົດລະບຽບກ່ຽວກັບສິ່ງ ແວດລ້ອມ * ຂໍ້ມູນການຜະລິດແມ່ນໄດ້ການກວດສອບຕາມໂປແກຼມຂອງອົງກອນ. |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ປະ​ເມີນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 7 | ການແປຮູບອາຫານໂດຍການນໍາໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາ​ຄວາມຮູ້, ທັກ​ສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິ ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ການດຳ​ເນີນ​ໃນການແປຮູບ ອາຫານໂດຍການໃຊ້ຄວາມຮ້ອນຜ່ານຂະບວນການພາສເຈີໄຣການບັນຈຸກະປ໋ອງ ແລະ ການບັນຈຸ ແກ້ວເຊັ່ນ: ກະກຽມອຸປະກອນເຄື່ອງມື, ວັສະດຸ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້,ກະກຽມວັດຖຸດິບ, ພາສະນະບັນຈຸ ອາຫານ, ເຄື່ອງບັນຈຸ ແລະ ປິດຝາຜະລິດຕະພັນອາຫານ, ໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ, ຄວາມເຢັນ ແລະ ລ້າງ ພາສະນະບັນຈຸ |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 160 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 144 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ກະກຽມອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ * ກະກຽມວັດຖຸດິບ * ຂ້າເຊື້ອຜະລິດຕະພັນ * ບັນຈຸຜະລິດຕະພັນອາຫານ * ດູດອາກາດ ແລະ ປິດຝາຜະລິດຕະພັນອາຫານ * ໃຊ້ຄວາມຮ້ອນໃນການແປຮູບ * ເຮັດໃຫ້ເຢັນແລ້ວລ້າງຜະລິດຕະພັນທີ່ບັນຈຸແລ້ວ * ດໍາເນີນກິດຈະກໍາຫຼັງການຜະລິດ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | ບົດທີ 1: ການກຽມວັດຖຸດິບ  ບົດທີ 2: ການຂ້າເຊື້ອຜະລິດຕະພັນ  ບົດທີ 3: ການບັນຈຸຜະລິດຕະພັນ  ບົດທີ 4: ການປິດຝາຜະລິດຕະພັນ  ບົດທີ 5: ການນໍາໃຊ້ຄວາມຮ້ອນໃນການແປຮູບ  ບົດທີ 6: ການເຮັດໃຫ້ເຢັນແລະລ້າງຜະລິດຕະພັນ  ບົດທີ 7: ການປະຕິບັດພາຍຫຼັງສໍາເລັດກິດຈະກໍາ  ບົດທີ 8: ປະຕິບັດຕາມຫຼັກການດ້ານຄວາມປອດໄພ ແລະ ການຮັກ​ສາຄວາມສະອາດ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕ່າງ​ໆ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້:   * ພື້ນທີ່ ແລະ ສະຖານທີ່ສະເພາະ * ເຄື່ອງມື, ເຄື່ອງໃຊ້ ແລະ ບັນດາອຸປະກອນທີ່ຮັບໃຊ້ໃນການແປຮູບອາຫານດ້ວຍຄວາມຮ້ອນເຊັ່ນ: * ໝໍ້ໜຶ້ງຄວາມດັນ, ໝໍ້ໜຶ້ງອາຍນໍ້າ, ເຕົາໄຟ/ເຕົາແກັສ * ອຸປະກອນເກັບຄວາມເຢັນເຊັ່ນ: ເຄື່ອງທໍາຄວາມເຢັນ, ຕູ້ເຢັນ, ຕູ້ແຊ່ແຂງ * ເຄື່ອງວັດຄ່າຄວາມຕ້ານ, ເຄື່ອງວັດຄ່າpH, ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມແບບກົດ * ເຄື່ອງຊັ່ງນໍ້າໜັກຫຼາຍຂະໜາດ ແລະ ມີຄວາມລະອຽດ * ຖາດພາສຕິດ 4 ລ່ຽມ, ເຄື່ອງຍົກ ແລະ ລົດເຂັນ, ຖັງລ້າງ ແລະ ລັງບັນຈຸ * ເຄື່ອງມືສໍາລັບຕັດ ແລະ ຊອຍເຊັ່ນມີດ, ມີດປອກ, ເຄື່ອງຊອຍ, ຂຽງຊອຍ * ກະຕ່າ, ເຄື່ອງປິດຝາ, ເຄື່ອງຕັດຜັກ, ເຄື່ອງປັ່ນສະແຕນເລສ * ໂມງຈັບເວລາ * ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ( PPE )ໄດ້ແກ່: ຜ້າກັນເປື້ອນ, ໜ້າກາກປິດປາກ,ຖົງມື ແລະ ເກີບ, ໝວກນິລະໄພ ແລະ ເຄື່ອງອັດຫູ * ເຄື່ອງມື,ເຄື່ອງໃຊ້ໃນຫ້ອງຄົວລວມມີ: * ໝໍ້ຫູງເຂົ້າສະແຕນເລສຂະໜາດໃຫຍ່, ຊາມສແຕນເລສ, ຈານ, ຖ້ວຍ, ເຄື່ອງຕັກ, ກະຈອງ, ຕະຫຼິວ, ມີດຕັດ, ກະຕ່າ, ຂຽງຮອງ, ຊຸດຈອກຜອງ(ຕວງ)ຂອງແຂງ-ຂອງແຫຼວ, ຊຸດບ່ວງ ຜອງ (ຕວງ) ຂະໜາດຕ່າງໆ * ວັດຖຸດິບທີ່ໃຊ້ລວມມີ: ໝາກໄມ້, ພຶດຜັກ, ຖົ່ວ, ຊີ້ນ, ປາ, ຫົວຜັກ * ສານປຸງແຕ່ງອາຫານເຊ່ນ: ສີປຸງແຕ່ງກີ່ນ, ສີ ແລະ ວັດຖຸກັນເສຍ * ພາສະນະບັນຈຸລວມມີ: ແກ້ວ, ຕຸກຢາງ, ກະປັອງ, ກັບທົນຄວາມຮ້ອນ * ຕົວກາງ ຫຼື ສ່ວນປະສົມເຊ່ນ : ນໍ້າເຊື້ອມ, ນໍ້າເຄັມ, ນໍ້າ, ນໍ້າມັນ, ຊັອດໝາກເລັ່ນ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ນຳ​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ແບບຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້ * ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືແມ່ນຖືກກະກຽມຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ * ວັດສະດຸໃນການຜະລິດມີການຈັດຫາ ແລະ ຜະລິດຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງວຽກງານ. * ອຸປະກອນເຄື່ອງຄົວຖືກກວດເຊັກ ແລະ ຂ້າເຊື້ອຕາມມາດຕະຖານຂອງຜູ້ຜະລິດ * ໃຊ້ມາດຕະການຄວາມປອດໄພຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພດ້ານສຸຂະພາບ ແລະ ຊີວະອະນາໄມ * ວັດຖຸດິບຖືກຈັດຮຽງ ແລະ ຈັດອັນດັບຕາມມາດຕະຖານຂອງຜະລິດຕະພັນ * ວັດຖຸດິບຖືກລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອຕາມຂັ້ນຕອນສະຖານການຜະລິດທີ່ຖືກສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນ. * ວັດຖຸດິບຕ້ອງຖືກຫຼຸດຂະໜາດລົງຕາມຂະຫນາດຂອງຜະລິດຕະພັນທີ່ຕ້ອງການ * ການນໍາໃຊ້ຄວາມຮ້ອນແມ່ນໃຊ້ກັບວັດຖຸດິບໂດຍອີງໃສ່ຄວາມຕ້ອງການໃນການປຸງແຕ່ງ * ບັນຈຸອາຫານສໍາເລັດຮູບອີງຕາມປະເພດຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຄວາມຕ້ອງການຂອງຜະລິດຕະພັນ * ວັດສະດຸ ແລະ ສ່ວນປະສົມໄດ້ຮັບການຊັ່ງນໍ້າໜັກຕາມຂໍ້ກໍານົດທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດ. * ສ່ວນປະກອບທີ່ກຽມໄວ້ແມ່ນຖືກປະສົມຕາມຂັ້ນຕອນມາດຕະຖານ * ຜະລິດຕະພັນຈະຖືກຜ່ານຂະບວນການຂ້າເຊື້ອໃນໝໍ້ອາຍນໍ້າ ແລະ ຕາມອຸນຫະພູມທີ່ກໍານົດ * ອຸນຫະພູມ ແລະ ເວລາຖືກຮັກສາໄວ້ຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງຜະລິດຕະພັນ * ວັດສະດຸອາຫານຖືກຊັ່ງນໍ້າໜັກ ແລະ ບັນຈຸໃນອຸປະກອນບັນຈຸທີ່ຖືກກໍານົດ * ອຸປະກອນການບັນຈຸຫໍ່ຫຸ້ມແມ່ນປະຕິບັດຕາມຄູ່ມືຂອງຜູ້ຜະລິດ. * ມາດຕະການຄວາມປອດໄພໃນການເຮັດວຽກແມ່ນຖືກນໍາໃຊ້ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 8 | ການຄວບ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮູບ​​ອາ​ຫານ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາຄວາມຮູ້, ​ທັກສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິທີ່​ຈຳ​ເປັນຕໍ່​ການຄວບ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮູບ​ອາ​ຫານ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ​ກາ​ນ​ນຳ​ໃຊ້​ຫຼັກ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ, ກາ​ນ​ຄວບ​ຄຸມ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮຸບ​ອາ​ຫານ ຫຼື ສິ່ງ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ ແລະ ຂະ​ບວນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ງານ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 160 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 144 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ນຳ​ໃຊ້​ຫຼັກ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຄວບ​ຄຸມ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮຸບ​ອາ​ຫານ ຫຼື ສິ່ງ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ ແລະ ຂະ​ບວນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ງານ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | **ເນື້ອ​ໃນ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ: 32 ຊຸມ**   * ​ປະ​ຕິ​ບັດຫຼັກ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ປະ​ຕິ​ບັດ​ການຄວບ​ຄຸມ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮຸບ​ອາ​ຫານ ຫຼື ສິ່ງ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ ແລະ ຂະ​ບວນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ງານ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ສຳ​ຄັນ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້​ຢ່າງ​ພຽງ​ພໍ​ກັບ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ:   * ປື້ມ​ຕຳ​ລາ ແລະ ໂປ​ສະ​ເຕີ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ຂອງ​ອາ​ຫານ * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼື ສະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ເຄື່ອງ​ມື, ອຸ​ປະ​ກອນ, ວັດ​ຖຸ​ດິບ ແລະ ສິ່ງ​ທີ່​ຂ່ຽວ​ຂ້ອງ​ທັງ​ໝົດ​ໃນ​ການຄວບຄຸມ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ແປ​ຮູບ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ກະ​ສິ​ກຳ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ນຳ​ໃຊ້​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ຊຸດ​ປ້ອງ​ກັນ​ຕົນ​ເອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ຕາມ​ຫຼັກ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ * ສະ​ແວດ​ລ້ອມ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຮັກ​ສາ ແລະ ປອດ​ໄພ​ຈາກ​ອັນ​ຕະ​ລາຍ​ຕ່າງໆ​ຕາມ​ຫຼັກ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ເອ​ກະ​ສານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ, ຄົບ​ຖ້ວນ​ສົມ​ບູນ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ເຄື່ອງ​ມີ​ທີ່​ນຳ​ໃຊ້​ເຂົ້າ​ໃນ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ຄຸນ​ໄດ້​ຮັບ​ການກວດ​ກາ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​​ຂັ້ນຕອນ​ການ​ຜະ​ລິດ​ຕາມ​ວິ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ຂອງ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຜະ​ລິດ​ອອກ​ມານັ້ນ​ໄດ້​ຮັບ​ການກວດ​ກາ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ປັດ​ໃຈ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ສົ່ງ​ຜົນ​ກະ​ທົບ​ຕໍ່​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ຄຸນ​ນະ​ພາບ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ລາຍ​ງານ​ຕາມ​ຫຼັກ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ປະ​ເມີນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 9 | ການທົດ​ສອບ​ມາດຕະ​ຖານ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາຄວາມຮູ້, ​ທັກສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິທີ່​ຈຳ​ເປັນຕໍ່​ການທົດ​ສອບ​ມາດ​ຖານ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ​ການ​ອ່ານ ແລະ ການ​ກຳ​ນົດ​ຕາ​ຕະ​ລາງ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ໃນ​ການກວດ​ກາ, ການຮັບ ແລະ ການ​ກະ​ກຽມ​ຕົວ​ຢ່າງ​ອາ​ຫານ, ການກວດ​ກາ​ເຄື່ອງ​ມື-ອຸ​ປະ​ກອນ​ກ່ອນ​ໃຊ້​ງານ, ການກວດ​ຕົວ​ຢ່າງ​ເພື່ອ​ກຳ​ນົດ​ວ່າ​ມີ​ສ່ວນ​ປະ​ກອບ ແລະ ລັກ​ສະ​ນະ​ຄື​ແນວ​ໃດ, ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ບັນ​ທຶກ​ຂໍ້​ມູນ, ການ​ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ຂອງວຽກ, ການ​ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ ແລະ ການ​ເກັບ​ມ້ຽນຕ່າງ​ໆ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 104 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 88 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ​ອ່ານ ແລະ ການ​ກຳ​ນົດ​ຕາ​ຕະ​ລາງ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ໃນ​ການກວດ​ກາ​ອາ​ຫານ * ຮັບ ແລະ ການ​ກະ​ກຽມ​ຕົວ​ຢ່າງ​ອາ​ຫານເພື່ອ​ນຳ​ມາ​ກວດ​ສອບ * ກວດ​ກາ​ເຄື່ອງ​ມື-ອຸ​ປະ​ກອນ​ກ່ອນ​ໃຊ້​ງານ ເພື່ອ​ປະ​ສິດ​ພາບ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ * ກວດ​ຕົວ​ຢ່າງ​ເພື່ອ​ກຳ​ນົດ​ວ່າ​ມີ​ສ່ວນ​ປະ​ກອບ ແລະ ລັກ​ສະ​ນະ​ຄື​ແນວ​ໃດ * ​ດຳ​ເນີນ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ບັນ​ທຶກ​ຂໍ້​ມູນ * ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ຂອງວຽກ * ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ ແລະ ການ​ເກັບ​ມ້ຽນຕ່າງ​ໆ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | * ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການອ່ານ ແລະ ການ​ກຳ​ນົດ​ຕາ​ຕະ​ລາງ​ໃນ​ການກວດ​ກາ​ອາ​ຫານ * ຝຶກວິ​ທີ​ການຮັບ ແລະ ການ​ກະ​ກຽມ​ຕົວ​ຢ່າງ​ອາ​ຫານເພື່ອ​ນຳ​ມາ​ກວດ​ສອບ * ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການກວດ​ກາ​ເຄື່ອງ​ມື-ອຸ​ປະ​ກອນ​ກ່ອນ​ໃຊ້​ງານ * ຝຶກ​ປະ​ຕິ​ບັດກວດ​ຕົວ​ຢ່າງ​ອາ​ຫານ​ເພື່ອ​ກຳ​ນົດ​ວ່າ​ມີ​ສ່ວນ​ປະ​ກອບ ແລະ ລັກ​ສະ​ນະ​ຂອງ​ອາ​ຫານ * ​​ຝຶກປະ​ຕິ​ບັດ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ບັນ​ທຶກ​ຂໍ້​ມູນ * ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ສະ​ພາບ​ແວດ​ລ້ອມ​ຂອງວຽກ * ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ ແລະ ການ​ເກັບ​ມ້ຽນຕ່າງ​ໆ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ສຳ​ຄັນ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້:   * ປື້ມ​ຕຳ​ລາ ແລະ ໂປ​ສະ​ເຕີ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​​ທົດ​ສອບ ຫຼື ກວດ​ກາ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼື ສະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ເຄື່ອງ​ປັ່ນ​ຕົວ​ຢ່າງ (Centrifuge) * ບາ​ຫຼອດ * ເຄື່ອງ​ແທກ pH * Refractometer * Salinometer * ນ້ຳ​ຢາ:   + Sodium hydroxide   + Hydrochloric acid   + Sulfuric acid   + Hydrogen peroxide   + Anhydrous alcohol * ຊຸດ​ປ້ອງ​ກັນ​ຕົວ​ເອງ * ເຄື່ອງ​ມື, ອຸ​ປະ​ກອນ, ວັດ​ຖຸ​ດິບ ແລະ ສິ່ງ​ທີ່​ຂ່ຽວ​ຂ້ອງ​ທັງ​ໝົດ​ໃນ​ການທົດ​ສອບ​ມາດ​ຖານ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ນຳ​ໃຊ້​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ​ການ​ກຳ​ນົດ​ອັນ​ຕະ​ລາຍ ແລະ ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ສິ່ງ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ຕົວ​ຢ່າງ, ກ​ານ​ກະ​ກຽມ ຫຼື ການກວດ​ສອບ, ນ້ຳ​ຢາ, ສານ​ເຄ​ມີ ແລະ ອຸ​ປະ​ກອ​ນ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກະ​ກຽມ * ການ​ບັນ​ທຶ​ກ​ລາຍ​ລະ​ອຽດ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຕົວ​ຢ່າງໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ການ​ກະ​ກຽມ​ຕົວ​ຢ່າງ​ອາ​ຫານ​ ແລະ ມາ​ດ​ຕ​ະ​ຖານ​ຂອງງ​ການກວດໄດ້​ຖືກ​ດຳ​ເນີນ​ໄປ​ຕາມ​​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ໃນ​ການກວດ​ສອບຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ​ອຸ​ປະ​ກອນ, ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ສິ່ງ​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕັ້ງ-ປັບ​ຖືກ​ຕ້ອງ​ຕາມ​ວິ​ທີ່​ການກວດ​ສອບ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ * ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ ຫຼື ການ​ທົ​ສອບ​ອຸ​ປະ​ກ​ອນ, ເຄື່ອງ​ມື, ເຄື່ອງ​ຈັກ ແລະ ສິ່ງ​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ * ຄວາມ​ຜິດ​ປົກ​ກະ​ຕິ​ຂອງ​ເຄື່ອງ​ຈັກ, ເຄື່ອງ​ມື, ອຸ​ປະ​ກອນ ແລະ ສິ່ງ​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່​າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈຳ​ແນກ ແລະ ລາຍ​ງານ​ຕໍ່​ບຸກ​ຄົນ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ການກວດ​​ສອບທີ່​ຕ້ອງ​ການ * ອຸ​ປະ​ກອນ, ເຄື່ອງ​ມື, ເຄື່ອງ​ຈັກ ແລະ ສິ່ງ​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປິດ ຫຼື ມອດ​ໄວ້​ເປັນ​ຢ່າງ​ດີພາຍ​ຫຼັງ​ນຳ​ໃຊ້ * ​ ລັກ​ສະ​ນະ​ພາຍນອກຂອງ​ຕົວ​ຢ່າງ​ທີ່ໄດ້​ຮັບ​ການກວດ​ການ​ໄດ້​ຮັບການ​ບັນ​ທຶກຂໍ້​ມູນ​ ໂດຍ​ອີງ​ຕາມ​ການ​ສັງ​ເກດ * ການ​ຄິດ​ໄລ່ ແລະ ຄ່າ​ການ​ອ່ານ​ຄ່າ​ມີ​ຄວາມ​ຖືກ​ຕ້ອງຕາມ​ມາດ​ຕະ​ຖານຂອງ​ການ​ກວດ​ສອບ​ອາ​ຫານ * ການ​ບັນ​ທຶກ ແລະ ລາຍ​ງານ​ຜົນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 10 | ການດຳ​ເນີນ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາຄວາມຮູ້, ​ທັກສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິທີ່​ຈຳ​ເປັນຕໍ່​ການດຳ​ເນີນ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່​ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ​ການ​ກຽມ​ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ໃນ​ການ​ດຳ​ເນີນ​ງານ, ການ​ດຳ​ເນີນ ແລະ ການກວດ​ກາ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່, ການ​ປິດ ຫຼື ມອດ​ເຄື່ອງ​ຈັກ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 16 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 64 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ກຽມ​ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ໃນ​ການ​ດຳ​ເນີນ​ງານ​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ * ດຳ​ເນີນ ແລະ ການກວດ​ກາ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່​ໄດ້​ຢ່າງ​ເໝາະ​ສົມ * ປິດ ຫຼື ມອດ​ເຄື່ອງ​ຈັກ​ ແລະ ​ເກັບ​ມ້ຽນ​ເຄື່ອງ​ມື​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງໄດ້​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | 1. ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການກຽມ​ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ໃນ​ການ​ດຳ​ເນີນ​ງານ 2. ຝຶກ​ການດຳ​ເນີນ ແລະ ການກວດ​ກາ​ຂະ​ບວນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່ 3. ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການ​ເກັບ​ມ້ຽນ​ອຸ​ປະ​ກອນ ແລະ ເຄື່ອງ​ມື​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ສຳ​ຄັນ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້:   * ປື້ມ​ຕຳ​ລາ ແລະ ໂປ​ສະ​ເຕີ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​​ທົດ​ສອບ ຫຼື ກວດ​ກາ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໃນ​ອາ​ຫານ * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼື ສະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ເຄື່ອງ​ມື, ອຸ​ປະ​ກອນ, ວັດ​ຖຸ​ດິບ ແລະ ສິ່ງ​ທີ່​ຂ່ຽວ​ຂ້ອງ​ທັງ​ໝົດ​ໃນ​ການດຳ​ເນີນ​​ຂະ​ບວນ ການ​ໃນ​ການຫຸ້ມ​ຫໍ່​ອາ​ຫານ ຫຼື ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ອາ​ຫານ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ນຳ​ໃຊ້​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ວັດ​ສະ​ດຸ ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ທີ່​ກ່​ຽວ​ຂ້ອງ​ໄດ້​ຖືກ​ກຽມ​ພ້ອມ ແລະ ມີ​ພຽງ​ພໍ​ຕາມ​ຄວາມ​ຕ້ອງ​ການ​ຂອງວຽກ * ​ການ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລ​ະ ການ​ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​​ຕ່າງໆທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ອົງ​ປະ​ກອບ​ຕ່າງໆ​ຂອງ​ເຄື່ອງ​ຈັກ ແລະ ສິ່ງ​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ອື່ນໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການກວດ​ກາ​ເບິ່ງ​ຄວາມ​ແໜ້ນ​ແກ່ນ ແລະ ປັບ​ໃຫ້​ຖືກ​ຕ້ອງ​ກັນ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ນຳ​ໃຊ້ * ການ​ນຳ​ໃຊ້​ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຢ່າງ​ມີ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ ແລະ ເໝາະ​ສົມ​ກັບ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ * ວັດ​ສະ​ດຸ, ຜະ​ລິດ​ຕ​ະ​ພັນ ແລະ ອົງ​ປະ​ກອບ​ໃນ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່ໄດ້​ຮັບ​ການ​ນຳ​ມາ ຫຼື ບັນ​ຈຸ​ໄດ້​ໃນ​ຈຸດ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ເພື່ອ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່ຕ່າງໆ * ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ໄດ້​ຮັບ​ການກວດ​ກາ ແລະ ປັບ-ຕັ້ງ​ຕາມ​ຄວາມ​ເໝາະ​ສົມ * ການກວດ​ກາ​ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ກ່ອນ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຂັ້​ນ​ຕ່ອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກໄດ້​ຮັບ​ການ​ເລີ່ມ​ປະ​ຕິ​ບັດ ແລະ ດຳ​ເນີນ​ຕາມ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ​ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກ​ອນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກວດ​ກາ-ຕິດ​ຕາມ​ເພື່ອ​ຈຳ​ແນກສະ​ພາບ​ການ​ປ່ຽນ​ແປງ​ທາງງ​ດ້ານ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ງານ​ຂອງ​ອຸ​ປະ​ກອນ​ດັ່ງ​ກ່າວ * ຄວາມ​ຜິດ​ປົກ​ກະ​ຕິ​ຂອງ​​ການ​ນຳ​ໃຊ້ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ຕາມ​ຄວາມ​ຈຳ​ເປັນ ແລະ ລາຍ​ງານ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕິດ​ຕາມ ແລະ ​ກວດ​ກາ​ການຫຸ້ມ​ຫໍ່​ເພື່ອ​ຮັບ​ປະ​ກັນ​ໃຫ້​ການ​ຫຸ້ມ​ຫໍ່​ດັ່ງ​ກ່າວ​ບັນ​ລຸ​ໄດ້​ຕາມ​ຈຸດ​ປະ​ສົງ * ຜົນ​ຜະ​ລິດ ຫຼື ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ບໍ່​ໄດ້​ຕາມ​ມາດ​ຕະ​ຖານ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ, ແກ້​ໄຂ ແລະ ລາຍ​ງານ​ໃຫ້​ພາກ​ສ່ວນ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອ​ງ​ຮັບ​ຮູ້​ເພື່ອ​ການ​ປັບ​ປຸງ​ທີ່​ດີ * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຮັກ​ສາ​ຄວາມ​ເປັນ​ລະ​ບຽບ​ຮຽບ​ຮ້ອຍ * ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ປິດ ຫຼື ມອດ​ເຄື່ອງ​ຈັກ ແລະ ເຄື່ອງ​ມືທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ເຄື່ອງ​ມື ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ການ​ບໍ​າ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ລາຍ​ງານ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ​ສິ່ງ​ເສດ​ເຫຼືອ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ເກັບ, ບໍ​າ​ບັດ ແລະ ກຳ​ຈັດ ຫຼື ນຳ​ມາ​ໃຊ້​ຄືນ ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 11 | ດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ສອບ​ພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທັງ​ໃນ ແລະ ພາຍ​ຫຼັງ​​ມີຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ແລ້ວ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາຄວາມຮູ້, ​ທັກສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິທີ່​ຈຳ​ເປັນຕໍ່​ການດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ສອບ​ພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທັງ​ໃນ ແລະ ພາຍ​ຫຼັງ​​ມີຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ແລ້ວ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ​ການ​ຮັບ​ການ, ຕິດ​ສະ​ຫຼາກ ແລະ ການ​ເກັບ​ມ້ຽນ​ຕົວ​ຢ່າງ​ທີ່​ຈະ​ດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ສອບ; ການ​ກຽມ​ຕົວ​ຢ່າງ, ການກວດ​ສອບ​ຕາມ​ຕົວ​ຢ່າງ​ທີ່​ໄດ້​ຮັບ​ມາ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 80 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 64 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ການ​ຮັບ​ການ, ຕິດ​ສະ​ຫຼາກ ແລະ ການ​ເກັບ​ມ້ຽນ​ຕົວ​ຢ່າງ​ທີ່​ຈະ​ດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ສອບ * ​ກຽມ​ຕົວ​ຢ່າງຖືກ​ຕ້ອງ​ຕາມ​ຫຼັກ​ການ * ດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ສອບ​ຕາມ​ຕົວ​ຢ່າງ​ທີ່​ໄດ້​ຮັບ​ມາ ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງ​ຕາມ​ຫຼັກ​ການ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | 1. ການ​ຮັບ​ການ, ຕິດ​ສະ​ຫຼາກ ແລະ ການ​ເກັບ​ມ້ຽນ​ຕົວ​ຢ່າງ​ທີ່​ຈະ​ດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ສອບ 2. ຝຶ​ກການ​ກຽມ​ຕົວ​ຢ່າງ​ເພື່ອ​ນຳ​ໄປ​ກວດ​ສອບ 3. ຝຶ​ກການກວດ​ສອບ​ ຫຼື ດຳ​ນ​ເນີນ​ການ​ກວດ​ສອບ​ຕົວ​ຢ່າງ |
| 6. ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ສຳ​ຄັນ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້:   * ປື້ມ​ຕຳ​ລາ ແລະ ໂປ​ສະ​ເຕີ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​​ທົດ​ສອບ ຫຼື ກວດ​ກາ​ພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທັງ​ໃນ ແລະ ພາຍ​ຫຼັງ​​ມີຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ແລ້ວ * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼື ສະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ເຄື່ອງ​ມື, ອຸ​ປະ​ກອນ, ວັດ​ຖຸ​ດິບ ແລະ ສິ່ງ​ທີ່​ຂ່ຽວ​ຂ້ອງ​ທັງ​ໝົດ​ໃນ​ການກວດ​ສອບພື້ນ​ຖານ​ກ່ຽວ​ກັບ​ວັດ​ຖຸ​ດິບ​ທັງ​ໃນ ແລະ ພາຍ​ຫຼັງ​​ມີຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ສຳ​ເລັດ​ແລ້ວ * ເຄື່ອງ​ປັ່ນ​ຕົວ​ຢ່າງ * ບາ​ຫຼອດ * ແຜນ​ສີ * ຊີງ​ຊັ່ງ​ນ້ຳ​ໜັກ * ນ້ຳ​ຢາ ຫຼື ສານ:   + Sodium hydroxide   + Hydrochloric acid   + Sulfuric acid   + Hydrogen peroxide   + Anhydrous alcohol |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ນຳ​ໃຊ້​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ຕົວ​ຢ່າງ​ທີ່​ນຳ​ເຂົ້າ​ໄວ້​ໃນ​ຫ້ອງ​ທົດ​ລອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕິດ​າ​ສະ​ຫຼາກ​ໂດຍ​ຮັບ​ປະ​ກັນ​ໃຫ້​ມີ​ຂໍ້​ມຸນ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຄົບ​ຖ້ວນ ແລະ ຖືກ​ຕ້ອງ * ຕົວ​ຢ່າງ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ບັນ​ທຶກ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັວຽກ * ສະ​ພາບ​ການ​ເກັບ​ຮັກ​ສາ​ຕົວ​ຢ່າງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັວຽກ * ຕົວ​ຢ່າງ​ທີ່​ມີ​ສິ່ງ​ປົນ​ເປື້ອນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ທຳ​ລາຍຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັວຽກ * ວັດ​ສະ​ດຸ​ທີ່​ຈະ​ນຳ​ໃຊ້​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ທົດ​ສອບ, ວິ​ທີ​ການ​ກວດ​ສອບທີ່​ເໝາະ​ສົມ​ ແລະ ມີ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ * ລາຍ​ລະ​ອຽດ​ຂອງ​ຕົວ​ຢ່າງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ບັນ​ທຶກ ແລະ ກະ​ກຽມຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັວຽກ * ອຸ​ປະ​ກອນ ແລະ ເຄື່ອງ​ມື​ໄດ້​ຮັບ​ການກວ​ດ​ກາກ່ອນ​ການ​ນຳ​ໃຊ້​ເພື່ອ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ ແລະ ມີ​ປະ​ສິດ​ທິ​ພາບ​ຂອງ​ການ​ນຳ​ໃຊ້ * ນ້ຳ​ຢາ​ກວດ​ສອບ ຫຼື ເຄື່ອງ​ມື​ໄດ້​ຮັບ​ການກວດ​ສອບ​ຖືກ​ຕ້ອງ​ຕາມ​ມາດ​ຕະ​ຖານ​ວິ​ທີ​ການ * ການ​ດຳ​ເນີນ​ການກວດ​ກາ​ຕົວ​ຢ່າງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ຂອງ​ຕະ​ຖານ​ຂອງ​ການກວດ​ສອບຕົວ​ຢ່າງ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັວຽກ * ​ເຄື່ອງ​ມີ ແລະ ອຸ​​ປະກອນ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ອາ​ນາ​ໄມ ແລະ ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ * ສິ່ງ​ເສດ​ເຫຼືອ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ຈັດ​ຕາມ​ຫຼັກ​ການ​​ສຸ​ຂະ​ພາບ ແລະ ຄວາມ​ປອດ​ໄພ ແລະ ຖືກ​ຕ້ອງ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ​ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັວຽກ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 12 | ການເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​​ຫ້ອງສະ​ແຊ່​ແຂງ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາຄວາມຮູ້, ​ທັກສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິທີ່​ຈຳ​ເປັນຕໍ່​ການເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​​ຫ້ອງສະ​ແຊ່​ແຂງ ເປັນ​ຕົ້​ນ​ແມ່ນ​ການ​ກະ​ກຽມ​ເພື່ອ​ເຂົ້າ​ໄປ​ໃນ​ຫ້ອງ​ສະ​ແວດ​ລ້ອມ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ, ການ​ກວດ​ສອບ​ເຄື່ອງ​ມື-ອຸ​ປະ​ກອນ​ທີ່​ໃຊ້​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ, ການ​ຈັບ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ແຊ່​ແຂງ​ຢ່າງ​ປອດ​ໄພ, ກາ​ນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ການ​ຕໍ່​ສະ​ພາບ​ການ​ຮົ່ວ​ໄຫ​ວ ແລະ ໄຫລ​ຊື່ມ​ຂອງ​ແອັ​ສ ແລະ ສິ່ງ​ອື່ນໆ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 56 ຊມ (ທດ: 12 ຊມ; ປບ: 44 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ກະ​ກຽມ​ເພື່ອ​ເຂົ້າ​ໄປ​ໃນ​ຫ້ອງ​ສະ​**ພາບ**ແວດ​ລ້ອມ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງຢ່າງ​ປອດ​ໄພ * ກວດ​ສອບ​ເຄື່ອງ​ມື-ອຸ​ປະ​ກອນ​ທີ່​ໃຊ້​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ * ຈັບ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ແຊ່​ແຂງ​ຢ່າງ​ປອດ​ໄພ * ປະ​ຕິ​ບັດ​ການ​ຕໍ່​ສະ​ພາບ​ການ​ຮົ່ວ​ໄຫ​ວ ແລະ ໄຫລ​ຊື່ມ​ຂອງ​ແອັ​ສ ແລະ ສິ່ງ​ອື່ນໆ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | 1. ຝຶກ​ການກະ​ກຽມ​ເພື່ອ​ເຂົ້າ​ໄປ​ໃນ​ຫ້ອງ​ສະ​ແວດ​ລ້ອມ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ 2. ຝຶກ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກ​ານກວດ​ສອບ​ເຄື່ອງ​ມື-ອຸ​ປະ​ກອນ​ທີ່​ໃຊ້​ພາຍ​ໃນ​ສະ​ພາບ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ 3. ຝຶກ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວິ​ທີ​ການຈັບ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ແຊ່​ແຂງ​ຢ່າງ​ປອດ​ໄພ 4. **​**ຝຶກ​ການ​ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ເກີດ​ຂຶ້ນ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ສຳ​ຄັນ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້:   * ປື້ມ​ຕຳ​ລາ ແລະ ໂປ​ສະ​ເຕີ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​​​ຈັດ​ການ ແລະ ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ໃນ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼື ສະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ເຄື່ອງ​ມື, ອຸ​ປະ​ກອນ, ວັດ​ຖຸ​ດິບ ແລະ ສິ່ງ​ທີ່​ຂ່ຽວ​ຂ້ອງ​ທັງ​ໝົດ​ໃນ​ການເຮັດ​ວຽກ​ໃນ​​ຫ້ອງສະ​ແຊ່​ແຂງ * ຊຸດ​ປ້ອງ​ກັນ​ຕົວ​ເອງ ຫຼື ຊຸດ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ນຳ​ໃຊ້​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ຊຸດ​ປ້ອງກັນ​ຕົວ​ເອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຄັດ​ເລືອກ, ເໝາະ​ສົມ ແລະ ກວດ​ກາ​ເບິ່ງ​ຂະ​ໜາດ​ ແລະ ຄວາມ​ສົມ​ບູນຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຈຸດ​ເຂົ້າ ແລະ ຈຸດ​ອອກ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ​ຢ່າງ​ຖືກ​ຕ້ອງຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ປະ​ຕູ ແລະ ໜ້າ​ຈໍ​ຕ່າງໆ​ທັງ​ໝົດ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຮັກ​ສາ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ເຄື່ອງ​ອາ​ນາ​ໄມ​ຕົນ​ເອງ ແລະ ຂັ້ນ​ຕອນ​ຄວາມ​ປອດ​ໄພ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ອຸນ​ຫະ​ພຸມ​ທີ່​ມີ​ປະ​ສິດ​ທີ​ພາບ​ຕໍ່​ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ * ເຄື່ອງ​ມື​ ແລະ ອຸ​ປະ​ກອນ​ຕ່າງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕິດ​ຕາມ​ເພື່ອ​ໃຫ້​ແນ່​ໃຈ​ວ່າ​ສາ​ມາດ​ນຳ​ໃຊ້​ໃນ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ​ໄດ້ * ອຸນ​ຫະ​ພຸມ​ແຊ່​ແຂງ​ໄດ້​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕິດ​ຕາມຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ການ​ຈັບ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ແຊ່​ແຂງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ແຊ່​ແຂງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈັບ ແລະ ຈັດ​ການ​ຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ສັນ​ຍານ ແລະ ສັນ​ຍາ​ລັກ​ຂອງ​ການ​ແຕກ​ ຫຼື ລະ​ເບີດ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ * ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໃນ​ການ​ຈັດ​ການ​ກັບ​ບັນ​ຫາ​ຕ່າງໆ​ເພື່ອ​ເຮັດ​ໃຫ້​ໄດ້​ຮັບ​ກະ​ທົບ​ຈາກ​ການ​ແຕກ ຫຼື ລະ​ເບີດ​ຕໍ່​ຕົນ​ເອງ ແລະ ຄົນ​ອື່ນ​ໜ້ອຍ​ທີ່​ສຸດ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ຂັ້ນ​ຕອນ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໃນ​ກໍ​ລະ​ນີ​ສຸກ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ແຊ່​ແຂງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດຕາມ​ຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 13 | ການເຮັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາຄວາມຮູ້, ​ທັກສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິທີ່​ຈຳ​ເປັນຕໍ່​ການເຮັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ ເປັນ​ຕົ້ນ​ແມ່ນ​ການ​ເກັບ​ສິນ​ຄ້າ​ໃນ​ສະ​ຕອກ​ເພື່ອ​ໃຫ້​​ບັນ​ລຸ​ຕາມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ, ການ​ຕິດ​ຕາມ ແລະ ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ​ຂອງ​ສະ​ຕອກ​ຕາມ​ລະ​ດັບ​ສະ​ເພາະ, ການຈຳ​ແນກ ແລະ ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ທີ່​ເກີດ​ຂຶ້ນ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 64 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 48 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ເກັບ​ຮັກ​ສາ​ສິນ​ຄ້າ​ໃນ​ສະ​ຕອກ​ເພື່ອ​ໃຫ້​​ບັນ​ລຸ​ຕາມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ * ​ຕິດ​ຕາມ ແລະ ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ​ຂອງ​ສະ​ຕອກ​ຕາມ​ລະ​ດັບ​ສະ​ເພາະ * ຈຳ​ແນກ ແລະ ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ທີ່​ເກີດ​ຂຶ້ນ |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | 1. ​ຝຶກ​ປະ​ຕິ​ບັດການເກັບ​ຮັກ​ສິນ​ຄ້າ​ໃນ​ສະ​ຕອກ​ເພື່ອ​ໃຫ້​​ບັນ​ລຸ​ຕາມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ 2. ຝຶກຕິດ​ຕາມ ແລະ ບຳ​ລຸງ​ຮັກ​ສາ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ​ຂອງ​ສະ​ຕອກ​​ເພື່ອ​ໃຫ້​ໄດ້ຕາມ​ລະ​ດັບ​ສະ​ເພາະ 3. ຝຶກ​ຈຳ​ແນກ ແລະ ແກ້​ໄຂ​ບັນ​ຫາ​ທີ່​ເກີດ​ຂຶ້ນ |
| 6. ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ສຳ​ຄັນ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້​ຄວນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕອບ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້:   * ປື້ມ​ຕຳ​ລາ ແລະ ໂປ​ສະ​ເຕີ​ຕ່າງໆ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ​ກັບ​ການ​​​ເຮັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ * ສະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ​ຕົວ​ຈິງ ຫຼື ສະ​ຖານ​ທີ່​ຈຳ​ລອງ​ໃນ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ເຄື່ອງ​ມື, ອຸ​ປະ​ກອນ, ວັດ​ຖຸ​ດິບ ແລະ ສິ່ງ​ທີ່​ຂ່ຽວ​ຂ້ອງ​ທັງ​ໝົດ​ໃນ​ການເຮັດ​ວຽກ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ * ຊຸດ​ປ້ອງ​ກັນ​ຕົວ​ເອງ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ * ນຳ​ໃຊ້​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ * ສາ​ທິດ * ສົນ​ທະ​ນາ * ນຳ​ໃຊ້​ (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ​ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນຜົນ | * ​ສິນ​ຄ້າ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກາ​ນ​ກຳ​ນົດ * ສິນ​ຄ້າ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ເກັບ​ມ້ຽນ​ໄວ້​ໃນ​ສະ​ຖານ​ທີ​ເໝາະ​ສົມ​ເພື່ອ​ໃຫ້​ໄດ້​ຕາມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ * ອຸນ​ຫະ​ພຸມ​ຂອງ​ສັນ​ສິນ​ຄ້າ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕິດ​ຕາມ​ເພື່​ອ​ຮັບ​ປະ​ກັນ​ໃຫ້​ໄດ້​ຕາມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ * ອຸ​ນ​ຫະ​ພຸມ​ພາຍ​ໃນ​ຫ້ອງ​ເກັບ​ເຄື່ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຕິດ​ຕາມ​ເພື່ອ​ຮັບ​ປະ​ກັນ​ໃຫ້​ໄດ້​ຕາມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸ​ມ​ທີ່​ຕ້ອງ​ການ * ການ​ເກັບ​ຮັກ​ສາ​ພາຍ​ໃນ​ໄລ​ຍະ​ເວ​ລາ​ທີ່​ສັ້ນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ໄປ​ຄຽງ​ຄູ່​ກັບ​ສະ​ຕອກ​ຂົນ​ສົ່ງ​ສິນ​ຄ້າ * ຂັ້ນ​ຕອນ​ການ​ຈັດ​ການ​ສະ​ຕອກ​ທີ່​ມີ​ການ​ຄວບ​ຄຸມ​ອຸນ​ຫະ​ພຸມ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຈັດ​ຕັ້ງ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາ​ມຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສ​ະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ * ບັນ​ຫາ​ທີ່​ເກີດ​ຂຶ້ນ​ກັບ​ຫ້ອງ​ເກັບ​ສິນ​ຄ້າ ຫຼື ອຸນ​ຫະ​ພຸມ​ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ກຳ​ນົດ ແລະ ແກ້​ໄຂ ຫຼື ລາຍ​ງານ * ຜະ​ລິດ​ຕະ​ພັນ​ທີ່​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ຜົນ​ກະ​ທົບ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ແຍກ​ອອກ​ຈາກ​ໝູ່ຕາ​ມຂັ້ນ​ຕອນ ແລະ ວິ​ທີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຂອງ​ສ​ະ​ຖານ​ທີ່​ປະ​ຕິ​ບັດ​ວຽກ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​ໃນ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 14 | ການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນວັດຄ່າມາດຕະຖານ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້ກວມ​ເອົາຄວາມຮູ້ , ​ທັກ​ສະ ແລະ ທັດສະນະຄະຕິ​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ການ​ນໍາໃຊ້ອຸປະ ກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືວັດແທກມາດຕະຖານໃນບ່ອນເຮັດວຽກເຊັ່ນ: ການກໍານົດອຸ ປະ ກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືມາດຕະຖານ, ການທົບທວນຄືນຂັ້ນຕອນໃນການນໍາໃຊ້ອຸປະ ກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືມາດ ຕະຖານ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນການໃຊ້ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືໃນການວັດຄ່າມາດ ຕະຖານ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 32 ຊມ (ທດ: 8 ຊມ; ປບ: 24 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * ກໍານົດອຸປະກອນວັດແທກມາດຕະຖານ ແລະ ເຄື່ອງມື * ທົບທວນຂັ້ນຕອນໃນການນໍາໃຊ້ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືມາດຕະຖານມາດຕະຖານ * ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນຂອງການນໍາໃຊ້ອຸປະກອນວັດແທກແລະເຄື່ອງມື |
| ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | ບົດທີ 1: ການກໍານົດ, ການກະກຽມ ແລະ ຕິດຕັ້ງອຸປະກອນການວັດແທກມາດຕະຖານ ແລະ ເຄື່ອງມື  ບົດທີ 2: ການປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນທີ່ຖືກຕ້ອງໃນການໃຊ້ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືວັດແທກມາດຕະຖານ  ບົດທີ 3: ການປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນການທໍາຄວາມສະອາດ ແລະ ລະບົບສຸຂະພິບານ ແລະ ຂັ້ນຕອນຂອງການວັດແທກອຸປະກອນ ແລະ ອຸປະກອນກ່ອນ ແລະ ຫຼັງການນໍາໃຊ້ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | ​ຊັບ​ພະ​ຍາ​ກອນ​ຕ່າງໆ​ດັ່ງ​ລຸ່ມນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ສະ​ໜອງ​ໃຫ້​ຢ່າງ​ຄົບ​ຖ້ວນ:   * ສະຖານທີ່ເຮັດວຽກ/ສະຖານີ * ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຫນ່ວຍສະມັດຖະພາບເຊັ່ນ: * ວັດແທກຄວາມເຄັມ * ເຄື່ອງວັດຄວາມດັນ * ເຄື່ອງວັດແທກຄ່າ pH * ເຄື່ອງວັດແທກຄວາມຫວານ * ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມຂອງລະດັບອຸນຫະພູມທີ່ແຕກຕ່າງກັນ (0-300 C) * ເຄື່ອງວັດແທກດັດສະນີການຫັກຂອງຊ່ວງທີ່ແຕກຕ່າງກັນ (0 – 90 B) * ເຄື່ອງແກ້ວທີ່ໃຊ້ໃນການຊັ່ງຜອງ ເຊັ່ນ: cylinders, beakers, flasks) |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິ​ທີ​ການ​ຝຶກ​ອາ​ດຕ້ອງກວມ​ເອົາ​ໜຶ່ງ​ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ​ອະ​ທິ​ບາຍ ຫຼື ບັນ​ລະ​ຍາຍສຳ​ລັບ​ການ​ສອນ​​ທິດ​ສະ​ດີ. * ນຳ​ແນະສຳ​ລັບ​ການ​ຝຶກ​ພາກ​ປະ​ຕິ​ບັດ. * ​ສາ​ທິດ. * ສົນ​ທະ​ນາ. * ນຳ​ໃຊ້​ວັດສະດຸ-ອຸປະກອນຕົວຈິງ, (ແບບ) ຈຳ​ລອງ​ເປັນ​ສື່ໃນ​ການ​ສອນ. * ໃຫ້ເຮັດ​ລື້ມ​ຄືນ ຫຼື ​ໃຫ້ສ້າງ​ຄືນ ຫຼື ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຕາມ​ໜ້າ​ວຽກ​ທີ່​ກຳ​ນົດ​ໃຫ້. * ໃຫ້ເຮັດ​ວຽກ​ເປັນ​ກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນ ຜົນ | * ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືວັດຄ່າມາດຕະຖານຈະລະບຸຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ * ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືວັດຄ່າມາດຕະຖານໄດ້ຮັບການກວດເຊັກທໍາຄວາມສະອາດແລະ ປັບຕັ້ງຄ່າ ຖືກຕ້ອງກ່ອນນໍາໃຊ້ * ຂັ້ນຕອນໃນການໃຊ້ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືວັດຄ່າມາດຕະຖານຈະຖືກກວດກາ ກວດ ສອບຄືນຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ * ວິທີການແປຮູບອາຫານທີ່ລະບຸໄວ້ໃນໜັງສື, ໃບປິວ, ໂບຊົວ, ແຄັດຕາລັອກ * ວິທີການປະຕິບັດ ຫຼື ການໃຊ້ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືວັດຄ່າຕ່າງໆ ຈະຕ້ອງປະຕິ ບັດ ຕາມຢ່າງເຄັ່ງຄັດຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຂໍ້ກໍານົດໃນສະຖານທີ່ເຮັດ ວຽກ * ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືວັດຄ່າ ຈະຖືກເຮັດຄວາມສະອາດ , ເຊັດໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ເກັບໃວ້ຫຼັງການໃຊ້ງານເພື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບຄວາມຕ້ອງການໃນສະຖານທີ່ເຮັດ ວຽກ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ປະ​ເມີນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງ ສ​ປ​ປ ລາວ |

**ໂມດູນການຮຽນ-ການສອນ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ອົງ​ປະ​ກອ​ບ** | **ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ** |
| ຊື່​ໂມ​ດູນ 15 | ການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນການແປຮູບ |
| ຄຳ​ອະ​ທິ​ບາຍ​ໂມ​ດູນ | ໂມ​ດູນນີ້​ໄດ້​ກວມ​ເອົາ​ທັກ​ສະ ແລະ ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​​ທີ່​ຈຳ​ເປັນ​ຕໍ່​ການ​ນໍາໃຊ້ເຄື່ອງ ມື, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານໃນສະຖານທີ່ເຮັດວຽກເຊັ່ນ: ການປະຕິ ບັດກິດຈະກໍາກ່ອນປະຕິບັດງານ, ດໍາເນີນກິດຈະກໍາປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ປະຕິບັດກິດ ຈະກໍາຕ່າງໆ. |
| ໄລຍະເວລາໂດຍປະມານ | 80 ຊມ (ທດ: 16 ຊມ; ປບ: 64 ຊມ) |
| ຜົນໄດ້ຮັບຂອງການຮຽນ | ພາຍຫຼັງຮຽນຈົບໂມດູນນີ້ຜູ້ຮຽນຕ້ອງມີຄວາມສາມາດ:   * + ການດຳເນີນກິດຈະກໍາຕ່າງໆກ່ອນປະຕິບັດງານ   + ການໃຊ້ອຸປະກອນປຸງແຕ່ງອາຫານ * ການດໍາເນີນກິດຈະກໍາຫຼັງປະຕິບັດງານ |
| ຫົວ​ຂໍ້ເນື້ອໃນຂອງໂມດູນ | ບົດທີ1: ການປະກອບເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນທີ່ເຫມາະສົມ, ຕິດຕາມກວດກາ, ກວດ ເບິ່ງ ແລະ ເຮັດຄວາມສະອາດ  ບົດທີ2: ຕິດຕັ້ງ, ຕັ້ງຄ່າເຄື່ອງມືທີ່ໃຫ້ພ້ອມສໍາຫຼັບການໃຊ້ງານຕາມຂໍ້ກໍານົດທີ່ວາງໄວ້  ບົດທີ3: ການປະຕິບັດງານ ແລະ ຕິດຕາມກວດກາຂອງອຸປະກອນເພື່ອຮັບປະກັນຜົນ ຜະລິດທີ່ກໍານົດໄວ້  ບົດທີ4: ການປະຕິບັດກິດຈະກໍາຫຼັງການດໍາເນີນງານສໍາເລັດ  ບົດທີ5: ການປະຕິບັດການແກ້ໄຂບັນຫາເລັກນ້ອຍຂອງເຄື່ອງມືການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ອຸ ປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ |
| ຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳເປັນ | * + ຊິງຊັ່ງນໍ້າຫນັກຂະໜາດຕ່າງໆ   + ເຄື່ອງຊັ່ງນໍ້າໜັກແບບລະອຽດດ້ວຍລະບົບດີຈິຕອນ   + ຈອກ/ຖ້ວຍ/ໂຖ ຊະນິດຕ່າງໆສໍາລັບການຊັ່ງຜອງສ່ວນປະກອບທີ່ແຫ້ງ; ຂອງແຫຼວ   + ເຄື່ອງວັດຄ່າຄວາມເຄັມ   + ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມ   + ເຄື່ອງວັດແທກຄວາມຊຸ່ມ   + ເຄື່ອງແກ້ວທີ່ໃຊ້ໃນການຊັ່ງຜອງເຊັ່ນ: cylinders, beakers, flasks)   + ຕູ້ອົບຮົມຄັວນ(ຢ້າງ)   + ເຄື່ອງປິດຝາຖົງຢາງ   + ເຄື່ອງທໍາຄວາມເຢັນ, ຕູ້ເຢັນ, ຕູ້ແຊ່ແຂງ   + ເຕົາໄຟ/ເຕົາແກັສ   + ເຕົາອົບທີ່ໃຊ້ພະລັງງານໄຟຟ້າ ,ແກັສ ແລະ ພະລັງງານແສງອາທິດ   + ໝໍ້ໜຶ້ງອາຍນໍ້າ   + ໝໍ້ໜຶ້ງຄວາມດັນ   + ເຄື່ອງສະກັດນໍ້າໝາກໄມ້.   + ເຄື່ອງປັ່ນສະແຕນເລສ   + ເຄື່ອງຍົກ   + ເຄື່ອງຮີດຖົງລະບົບສູນຍາກາດ   + ເຄື່ອງຊອຍຊີ້ນ   + ເຄື່ອງຊອຍ-ຕັດຜັກ(Food Processor)   + ເຄື່ອງຊ່ວຍແຮງປິດຝາ   + ເຄື່ອງມັດປາກ   + ເຄື່ອງປິດຝາລະບົບສູນຍາກາດ   + ເຄື່ອງເປົ່າລົມຮ້ອນ |
| ວີທີການຝຶກອົບຮົມ | ວິທີການຝຶກອາດຕ້ອງກວມເອົາໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍວິທີດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:   * + ອະທິບາຍ ຫຼື ບັນລະຍາຍສຳລັບການສອນທິດສະດີ.   + ແນະນໍາສຳລັບການຝຶກພາກປະຕິບັດ.   + ສາທິດ.   + ສົນທະນາ.   + ນຳໃຊ້ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນທີ່ເປັນສື່ໃນການສອນ.   + ໃຫ້ເຮັດລື້ມຄືນ ຫຼື ໃຫ້ສ້າງຄືນ ຫຼື ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມໜ້າວຽກທີ່ກຳນົດໃຫ້.   + ໃຫ້ເຮັດວຽກເປັນກຸ່ມ |
| ເກນການວັດ-ປະ​ເມີນ ຜົນ | * + ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ຖືກປະກອບຢ່າງເໝາະສົມຕາມວິທີການປຸງແຕ່ງ ອາຫານ   + ເຄື່ອງມືການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ແມ່ນກວດເຊັກ ແລະ ກວດ ສອບຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ   + ອຸປະກອນການປຸງແຕ່ງອາຫານຖືກສ້າງຕິດຕັ້ງ, ປັບຕັ້ງຄ່າ ແລະ ມີຄວາມພ້ອມຕາມ ຄວາມຕ້ອງການຂອງວຽກ   + ອຸປະກອນການປຸງແຕ່ງອາຫານແມ່ນໄດ້ຖືກເປີດໃຊ້ໄດ້ຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ   + ການປະຕິບັດງານຂອງອຸປະກອນການປຸງແຕ່ງອາຫານຖືກກວດເບິ່ງໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບຜົນ ຜະລິດທີ່ກໍານົດໄວ້   + ການດໍາເນີນງານຂອງອຸປະກອນການປຸງແຕ່ງອາຫານແມ່ນຖືກຄວບຄຸມເພື່ອບັນລຸຜົນໄດ້ ຮັບຕາມແຜນການ   + ການແກ້ໃຂບັນຫາເລັກຫນ້ອຍໃນການໃຊ້ເຄື່ອງມືການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ຕ່າງໆກໍ່ຖືກປະຕິບັດເມື່ອມີຄວາມຈໍາເປັນ   + ອຸປະກອນການປຸງແຕ່ງອາຫານຖືກປິດ ແລະ ຖືກປົດອອກຫຼັງຈາກການປະຕິບັດ ຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ   + ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານຖືກອະນາໄມ, ທໍາຄວາມ ສະອາດ ແລະ ຖືກເກັບໄວ້ຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງຜູ້ຜະລິດ ແລະ ນະໂຍບາຍ ແລະ ກົດ ລະບຽບໃນບ່ອນເຮັດວຽກ   + ການປ້ອງກັນ ແລະ ບໍາລຸງຮັກສາຂະໜາດຫນ້ອຍສໍາລັບອຸປະກອນແມ່ນປະຕິບັດ ຕາມລະບົບບໍາລຸງຮັກສາ ຂອງອົງການຈັດຕັ້ງ   + ພາກສ່ວນເຄື່ອງຈັກຕົ້ນຕໍແມ່ນການກວດສອບ ແລະ ກວດກາສອດຄ່ອງກັບນະໂຍ ບາຍຂອງອົງການຈັດຕັ້ງ   + ສະພາບຂອງເຄື່ອງຈັກຖືກກວດສອບເພື່ອຮັບປະກັນການບໍລິການທີ່ສອດຄ່ອງກັບ ກົດລະບຽບ ແລະ ລະບຽບການໃນບ່ອນເຮັດວຽກ |
| ວິທີການວັດ-​ປະ​ເມີນຜົນ | ໂມ​ດຸນ​ນີ້​ຄວນ​ຕ້ອງ​ໄດ້​ຮັບ​ການ​ປະ​ເມີນ​ຕາມ​ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍ​ວິ​ທີ​ດັ່ງ​ຕໍ່​ໄປ​ນີ້:   * ປະ​ເມີນ​ດ້ວຍ​ການ​ໃຫ້​ຂຽນ ຫຼື ສຳ​ພາດ​ຜູ້​ສອບ​ເສັງ​ໂດຍ​ກົງ​ກ່ຽວ​ກັບ​ຄວາມ​ຮູ້​ພື້ນ​ຖານ​ທີ່​ກ່ຽວ​ຂ້ອງ * ສັງ​ເກດ​ຈາກ​ການ​ໃຫ້​ປະ​ຕິ​ບັດ​ກິດ​ຈະ​ກຳ​ໜ້າ​ວຽກ​ໃດ​ໜຶ່ງ * ໃຫ້​ຈຳ​ລອງ​ການ​ເຮັດ​ຝຶກ​ຫົວ​ຂໍ້​ໃດ​ໜຶ່ງ​ທີ່​​ມີ​ການ​ປະ​ຕິ​ບັດ​ຄ້າຍ​ຄື​ກັບ​ສະ​ພາບ​ເງື່ອນ​​ໄຂການ​ເຮັດ​ວຽກຕົວ​ຈິງ * ນຳ​ໃຊ້​ວິ​ທີ​ການຕັ້ງ​ຄຳ​ຖາມ ແລະ ເຕັກ​ນິກ​ການ​ສຳ​ພາດ * ຕ້ອງ​​ມີ​ຄວາມ​ສອດ​ຄ່ອງ​ກັບ​ແນວ​ທາງ​​ການ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຕາມ​ຮູບ​ແບບ​ປະ​ເມີນ​ຜົນ​ຂອງ​ການ​ຝຶກ​ທີ່​ເນັ້ນ​ໃສ່​ສະ​ມັດ​ຖະ​ພາບ (CBT) ຂອງສ​ປ​ປ ລາວ |

## ຄະນະພັດທະນາຫຼັກສູດ ລະດັບ 1: ການແປຮູບອາຫານ

* + - 1. **ຄະນະຮັບຜິດຊອບລວມ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ລ.ດ** | **ຊື່ ແລະ ນາມສະກຸນ** | **ອົງກາານ ຫຼື ບໍລິສັດ** | **ຕຳແໜ່ງ** |
| 1 | ທ່ານ ໜູພັນ ອຸດສາ | ກົມອາຊີວະສຶກສາ | ຫົວໜ້າກົມອາຊີວະສຶກສາ |
| 2 | ທ່ານ ວັນນະເລກ ເຫຼື້ອງ | ກົມອາຊີວະສຶກສາ | ຮອງຫົວໜ້າກົມອາຊີວະສຶກສາ |
| 3 | ທ່ານ ໂພໄຊ ບູລົມ | ກົມອາຊີວະສຶກສາ | ຫົວໜ້າພະແນກ ກວດກາ ຕິດຕາມ ແລະ ປະເມີນຜົນ |
| 4 | ທ່ານ ນາງ ອັງຄະສາຍາ ສີສຸພັນ | ກົມອາຊີວະສຶກສາ | ຮອງຫົວໜ້າພະແນກ ກວດກາ ຕິດຕາມ ແລະ ປະເມີນຜົນ |

**2. ຄະນະຮັບຜິດຊອບເນື້ອໃນຫຼັກສູດ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ລ.ດ** | **ຊື່ ແລະ ນາມສະກຸນ** | **ອົງກາານ ຫຼື ບໍລິສັດ** | **ຕຳແໜ່ງ** |
| 1 | ທ່ານ ນາງ ປອ ນາເດັດ ກໍຊາເລັດ | ໂຄງການ SSTVET | ຫົວໜ້າທີມງານ |
| 2 | ທ່ານ ບຸນທຳ ສິດທິມະໂນທຳ | ໂຄງການ SSTVET | ຕິດຕາມ ແລະ ປະເມີນຜົນ |
| 3 | ທ່ານ ນາງ ປອ ແກຣີ ເລັກ | ໂຄງການ SSTVET | ຊ່ຽວຊານຕ່າງປະເທດ ພັດທະນາຫຼັກ ສູດດ້ານກະສິກຳ ແລະ ແປຮູບຜະລິດ ຕະພັນ |
| 4 | ທ່ານ ຈິດຕະກອນ ສີຊານົນ | ໂຄງການ SSTVET | ຊ່ຽວຊານພາຍໃນ ພັດທະນາຫຼັກສູດ ແປຮູບອາຫານ |
| 5 | ທ່ານ ນາງ ສົມພະລັງ ໂງ່ນເພັດສີ | ສະຖາບັນພັດທະນາອາຊີວະສຶກສາ | ຮອງຫົວໜ້າພະແນກຄົ້ນຄວ້າວິໄຈ ແລະ ພັດທະນາຫຼັກສູດ |

**3. ທີ່ມງານພັດທະນາຫຼັກສູດຈາກສະຖານອາຊີວະສຶກສາ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ລ.ດ** | **ຊື່ ແລະ ນາມສະກຸນ** | **ອົງກາານ ຫຼື ບໍລິສັດ** | **ຕຳແໜ່ງ** |
| 1 | ທ່ານ ນາງ ສຸພັນນີ ສະຫວັດດີ | ວິທະຍາໄລເຕັກນິກກະສິກຳ ດົງຄຳຊ້າງ | ຄູສອນ |
| 2 | ທ່ານ ແວວຄໍາ ນະໂພສາຍສະຫວັດ | ວິທະຍາໄລ ເຕັກນິກແຂວງຄໍາມ່ວນ | ຄູສອນ |
| 3 | ທ່ານ ນາງ ຄອນຄໍາ ໄຊຍະລາດ | ວິທະຍາໄລ ເຕັກນິກແຂວງຄໍາມ່ວນ | ຄູສອນ |
| 4 | ທ່ານ ສີໄພວັນ ພີມມະສອນ | ສະຖາບັນພັດທະນາອາຊີວະສຶກສາ | ຮອງຜູ້ອໍານຍການ |
| 5 | ທ່ານ ສຸກຂີ ແກ້ວມະນີວົງ | ວິທະຍາໄລເຕັກນິກແຂວງຈໍາປາສັກ | ຄູສອນ |
| 6 | ທ່ານ ນາງ ຫັດສະດີ ແກ້ວພູວົງ | ວິທະຍາໄລ ເຕັກນິກແຂວງສະຫວັນນະເຂດ | ຄູສອນ |
| 7 | ນາງ ສີດາວອນ ຈອມທະຈັກ | ວິທະຍາໄລ ເຕັກນິກແຂວງສະຫວັນນະເຂດ | ຄູສອນ |
| 8 | ທ່ານ ນາງ ສຸກສາຄອນ ສອນທະວີ | ວິທະຍາໄລ ເຕັກນິກແຂວງວຽງຈັນ | ຄູສອນ |
| 9 | ທ່ານ ນາງ ລັດຕະນາ ສຸດສະດາ | ສ ພ ອ | ຄູສອນ |

**ພິມ ແລະ ຈຳ​ໜ່າຍ​ໂດຍ:**

ກະ​ຊວງ​ສຶກ​ສາ​ທິ​ການ ແລະ ກິ​ລາ

ກົມ​ອາ​ຊີ​ວະ​ສຶກ​ສາ

Tel: 021 216 473

**ສະ​ໜັບ​ສະ​ໜູນ​ດ້ານ​ການ​ເງິນ​ໂດຍ:**

ທະ​ນາ​ຄານພັດ​ທະ​ນາ​ອາ​ຊີ

ກະ​ຊວງ​ສຶກ​ສາ​ທິ​ການ ແລະ ກິ​ລາ

ກົມ​ອາ​ຊີ​ວະ​ສຶກ​ສາ

ໂຄງ​ການ​ສ້າງ​ຄວາມ​ເຂັ້ມ​ແຂງ​ໃຫ້​ວຽກງານ​ອາ​ຊີ​ວະ​ສຶກ​ສາ ແລະ ຝຶກ​ອົບ​ຮົມ​ວິ​ຊາ​ຊີບ ໄລ​ຍະ 2 (SSTVET)

https://sstvetplaos.weebly.com