

# ข่าวสารตลาดแรงงาน

## Labour market Information



ปีที่ 7 ฉบับที่ 12 ประจำเดือนธันวาคม 2554

เขตพื้นที่รับผิดชอบ ภาคีเจริญ บางแค หนองแขม ทวีวัฒนา ดลิ่งชั้น



### เรื่องเล่าในเล่ม

#### สถานการณ์ตลาดแรงงาน

ในประเทศ

ต่างประเทศ

หน้า 2

มุมมองดี

หน้า 7

ปีติวิทยากรกิจ

หน้า 9

มุมมองภาพ

หน้า 10

เส้นทางสู่อาชีพ

หน้า 11

กิจกรรมผ่านเลนส์กล้อง

หน้า 14

ปฏิทินงานนัดพบแรงงาน

หน้า 16

ตำแหน่งงานว่าง

หน้า 17



สำนักงานจัดหางานกรุงเทพเขตพื้นที่ 6 เลขที่24/6 ชั้น 2 อาคารเอสซี พลาซ่า ถนนบรมราชชนนี

แขวงฉิมพลี เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170 โทร.02-4223915-17 โทรสาร 02-4223914

Homepage:<http://www.doe.go.th/office6> E-mail : ar6@doe.go.th



...การทำงานใหญ่ๆ ทุกอย่าง ต้องการเวลามาก กว่าที่จะทำสำเร็จ ผู้ที่เริ่มโครงการอาจไม่ทันทำให้เสร็จโดยตลอดด้วยตนเองก็ได้ ต้องมีผู้อื่นรับทำต่อไป ดังนั้นไม่ควรยกเอาเรื่องใครเป็นผู้ริเริ่มงาน ใครเป็นผู้รับช่วงงาน ขึ้นเป็นข้อสำคัญนัก จะต้องถือผลสำเร็จที่จะเกิดจากงานเป็นใหญ่ยิ่งกว่าสิ่งอื่น ...

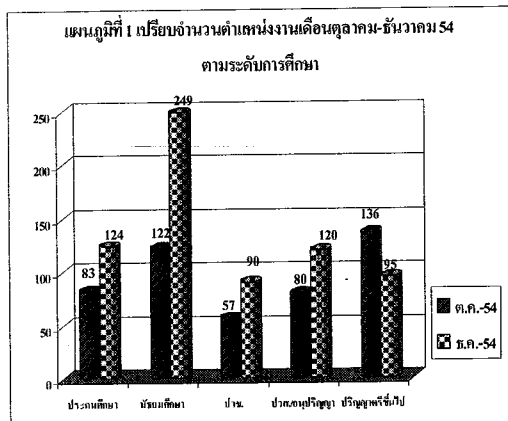
พระบรมราโชวาท  
ในพิธีพระราชทานปริญญาบัตรของมหาวิทยาลัยศิลปากร  
วันที่ 14 ตุลาคม 2514

สำนักจัดหางานกรุงเทพเขตพื้นที่ 6 ให้บริการจัดหางานในเดือนธันวาคม 2554 โดยมีนายจ้าง/สถานประกอบการ จำนวน 79 ราย แจ้งความต้องการแรงงาน (ตำแหน่งงานว่าง) จำนวน 678 อัตรา ผู้ลงทะเบียนสมัครงานจำนวน 524 คน และผู้ลงทะเบียนสมัครงานได้รับการบรรจุงาน จำนวน 144 คน คิดเป็นร้อยละ 21.24 ของผู้ลงทะเบียนสมัครงาน และร้อยละ 27.48 ของความต้องการแรงงาน



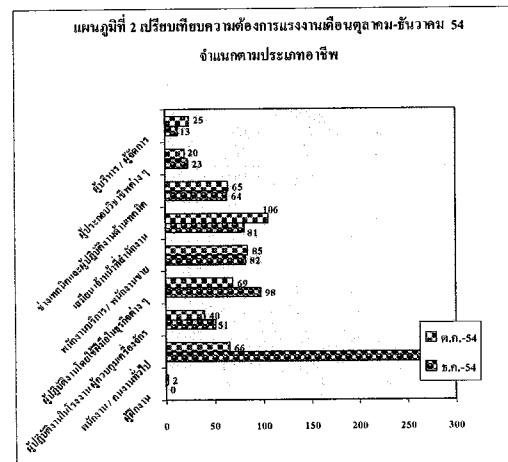
## ความต้องการแรงงาน(ตำแหน่งงานว่าง)

ความต้องการแรงงานในเดือนธันวาคม จำนวน 678 อัตรา เพิ่มขึ้นจากเดือนที่ผ่านมา ร้อยละ 41.84 เป็นการเพิ่มขึ้นในประเภทอาชีพพนักงาน/คนงานทั่วไปมากถึง ร้อยละ 303.03 เมื่อพิจารณาความต้องการแรงงานในแต่ละประเภทพบว่า



☞ ความต้องการแรงงานจำแนกตามระดับการศึกษา นายจ้างมีความต้องการแรงงานในระดับมัธยมศึกษามากที่สุด จำนวน 249 อัตรา หรือร้อยละ 36.73 ของความต้องการทั้งหมด

เมื่อเปรียบเทียบกับเดือนที่ผ่านมา นายจ้างมีความต้องการแรงงานเพิ่มขึ้นเกือบทุกระดับการศึกษา ยกเว้นระดับปริญญาตรีลดลง ร้อยละ 30.15



☞ ความต้องการแรงงานจำแนกตามช่วงอายุ นายจ้างมีความต้องการแรงงานผู้มีอายุระหว่าง 18-29 ปี มากที่สุด จำนวน 472 อัตรา คิดเป็นร้อยละ 69.62 ของความต้องการแรงงานทั้งหมด รองลงมาเป็นช่วงอายุ 30-39 ปี และ 40-59 ปี คิดเป็นร้อยละ 19.91 และ 7.23 ตามลำดับ

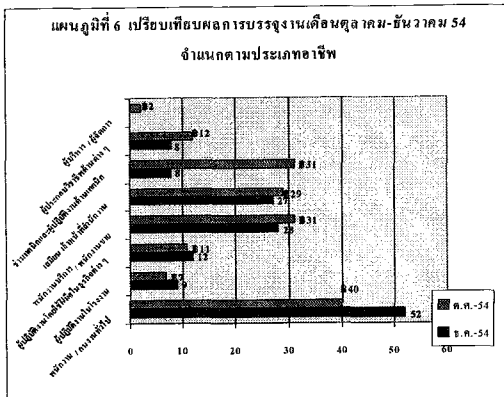
☞ ความต้องการแรงงานจำแนกตามอาชีพ 5 ลำดับสูงสุด ได้แก่ แรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ ร้อยละ 31.12 รองลงมาคือ พนักงานขายของหน้าร้าน ผู้ขนส่งสินค้าต่างๆ พ่อครัว และ ช่างเครื่อง ช่างปรับแต่งเครื่องจักร ร้อยละ 5.90 3.98 3.68 และ 2.95 ตามลำดับ



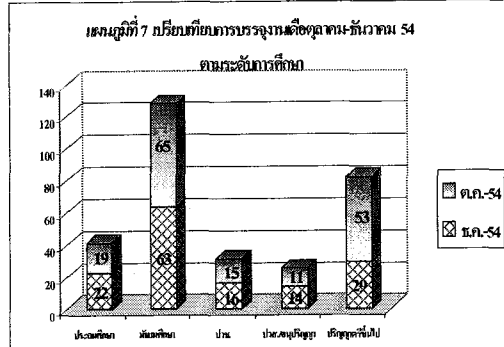


# การบรรจุงาน

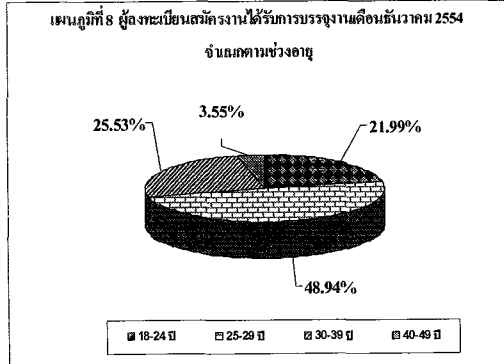
ในเดือนธันวาคมมีผู้ลงทะเบียนสมัครงานได้รับการบรรจุงาน จำนวน 144 คน คิดเป็นร้อยละ 21.24 ของผู้ลงทะเบียนสมัครงาน และร้อยละ 27.48 ของความต้องการแรงงาน เมื่อเปรียบเทียบกับเดือนที่ผ่านมา มีการบรรจุงานลดลง ร้อยละ 11.66 โดยเป็นการบรรจุงานมากในกลุ่มอายุ 25-29 ปี ร้อยละ 47.92 และในระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 43.75 เมื่อพิจารณาในแต่ละประเภทของการบรรจุงานพบว่า



การบรรจุงานจำแนกตามประเภทอาชีพ ส่วนใหญ่เป็นการบรรจุงานในประเภทอาชีพพนักงาน/คนงานทั่วไป ร้อยละ 36.11 ของการบรรจุงานทั้งหมด รองลงมาคือพนักงานบริการ/พนักงานขาย ร้อยละ 19.44 เสมียน/เจ้าหน้าที่ ร้อยละ 18.75 ผู้ปฏิบัติงานโดยใช้ฝีมือในธุรกิจต่างๆ ร้อยละ 12.50 และช่างเทคนิคผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง ร้อยละ 5.55



การบรรจุงานจำแนกตามระดับการศึกษา ผู้ลงทะเบียนสมัครงานที่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาได้รับการบรรจุงานมากที่สุด ร้อยละ 43.75 ของการบรรจุงานทั้งหมด รองลงมาคือระดับปริญญาตรีขึ้นไป ร้อยละ 20.14 ประถมศึกษาร้อยละ 15.28 ระดับปวช. ร้อยละ 11.11 และปวส./อนุปริญญา ร้อยละ 9.72



การบรรจุงานจำแนกตามช่วงอายุ พบว่าผู้ลงทะเบียนสมัครงานที่มีอายุระหว่าง 25-29 ปี ได้รับการบรรจุงานมากที่สุด ร้อยละ 47.92 ของการบรรจุงานทั้งหมด รองลงมาคืออายุ 30-39 ปี ร้อยละ 25.00 อายุ 18-24 ปี ร้อยละ 21.65 ส่วน อายุ 40-59 ปี ได้รับการบรรจุงานน้อยที่สุด ร้อยละ 5.55

การบรรจุงานจำแนกตามประเภทอุตสาหกรรม พบว่าอุตสาหกรรมการผลิต มีการบรรจุงานมากที่สุด ร้อยละ 45.83 ของการบรรจุงานทั้งหมด รองลงมาคือการค้าขายส่งขายปลีก ร้อยละ 16.67 ก่อสร้างและโรงแรมฯ เท่ากัน ร้อยละ 1.39



### สิทธิประโยชน์(อื่นๆ)ของแรงงานประเทศมาเลเซีย

ประเทศมาเลเซียบังคับให้นายจ้างซึ่งว่าจ้างแรงงานต่างชาติ ต้องซื้อประกันให้คนงาน 86 ริงกิตต่อปีต่อคน ผลประโยชน์การประกันครอบคลุมถึงการจ่ายค่าทดแทน กรณีต่างๆ ดังนี้

#### 1. สิทธิประโยชน์กรณีเสียชีวิต

\* ได้รับค่าทดแทนไม่เกิน 18,000 เหรียญริงกิต และได้รับเงินเพิ่มพิเศษตามโครงการประกันคนงานต่างชาติ 2,000 เหรียญริงกิต หรือ 60 เท่าของเงินเดือนแล้วแต่จำนวนใดน้อยกว่า

\* กรณีเสียชีวิต รวมการเสียชีวิตจากอุบัติเหตุนอกเวลาทำงานด้วย ยกเว้นการเสียชีวิตตามธรรมชาติ การฆ่าตัวตาย หรือการตายเนื่องจากการเสพยาเสพติด

\* ลำดับทายาท ได้แก่

- (1) ภรรยา หรือสามี
- (2) บุตร
- (3) บิดามารดา
- (4) พี่น้องที่ไม่ได้ทำงาน

#### ขั้นตอนการดำเนินการเมื่อเกิดเสียชีวิต

(1) นายจ้างต้องทำหนังสือแจ้งเรื่องการเกิดอุบัติเหตุทำให้เสียชีวิตของลูกจ้างให้สำนักงานแรงงานประจำรัฐทราบภายใน 10 วัน นับจากวันเกิดเหตุพร้อมทั้งเอกสารที่เกี่ยวข้องรวมทั้งใบมรณบัตรของคนงานที่เสียชีวิต

(2) สำนักงานแรงงานประจำรัฐจะแจ้งสำนักงานแรงงานในประเทศมาเลเซียเพื่อติดต่อทายาทของคนงานผู้เสียชีวิตให้กรอกแบบฟอร์มและแนบเอกสารที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

\* แบบฟอร์มการเรียกร้องค่าทดแทน (Form H) จำนวน 3 ชุด โดยทายาทของผู้เสียชีวิตลงชื่อในช่อง Applicant ทุกชุด

\* บันทึกปากคำที่ยืนยันว่า ผู้เรียกร้องค่าทดแทนเป็นทายาทของผู้เสียชีวิตจริงโดยเจ้าหน้าที่บันทึกเป็นหลักฐานและให้ทายาทลงนาม (Authenticated)

\* หลักฐานแสดงลำดับการเป็นทายาทและระดับการได้รับการเลี้ยงดูจากผู้เสียชีวิต โดยให้เจ้าหน้าที่ระบุว่า ทายาทของผู้เสียชีวิตมีใครบ้าง (เรียงลำดับทายาท เช่น ภรรยา บุตร บิดามารดา) พร้อมทั้งกำหนดอัตราส่วนของทายาทแต่ละคนในการรับค่าทดแทนด้วย (Certificate of Dependency)

\* หนังสือมอบอำนาจให้สำนักงานแรงงานในประเทศมาเลเซียดำเนินการเรียกร้องค่าทดแทนให้ (Surat Kuasa)

\* หลักฐานทะเบียนสมรส (กรณีทายาทเป็นภรรยา) และสำเนาบัตรประชาชน

\* สำเนาทะเบียนบ้านและฉบับแปลเป็นภาษาอังกฤษ



(3) ส่งหลักฐานและแบบฟอร์มตามข้อ (2) ให้สำนักงานแรงงานในประเทศมาเลเซียดำเนินการรับรองเอกสารและส่งเอกสารดังกล่าวไปยังสำนักงานแรงงานประจำรัฐที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ทำงานของแรงงานที่เสียชีวิต จากนั้นสำนักงานแรงงานประจำรัฐนั้น จะคำนวณค่าทดแทนและส่งจ่ายเงินค่าทดแทนให้ทายาทของผู้เสียชีวิต ในการจ่ายเงินให้ทายาทจะส่งเป็นตราฟเงินสตราบุชื่อทายาท โดยผ่านสำนักงานแรงงานในประเทศมาเลเซียมายังสำนักประสานความร่วมมือระหว่างประเทศ เพื่อส่งต่อให้ทายาทของแรงงานไทยต่อไป ทั้งนี้ ต้องส่งหลักฐานการรับเงินคืนสำนักงานแรงงานของมาเลเซีย

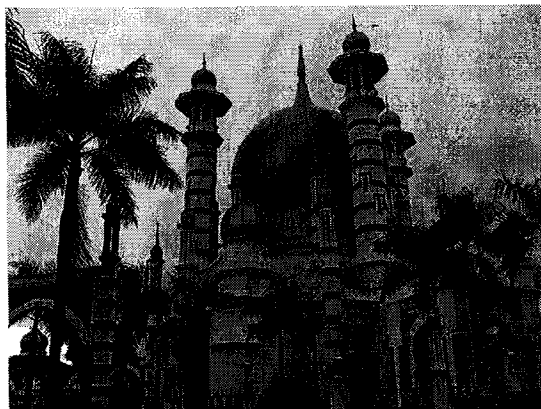
## 2. สิทธิประโยชน์กรณีบาดเจ็บ จำแนกดังนี้

- (1) พิจารณาไม่สามารถทำงานได้หรือเป็นอัมพาต ได้รับเงินค่าทดแทนไม่เกิน 23,000 เหรียญริงกิต
- (2) พิจารณาบางส่วน คิดเป็นสัดส่วนตามสภาพความพิการ โดยได้รับเงินค่าทดแทนสูงสุดไม่เกิน 20,00 เหรียญริงกิต
- (3) พิจารณาชั่วคราว ได้รับเงินช่วยเหลือเดือนละ 165 เหรียญริงกิต หรือ  $\frac{1}{3}$  ของค่าจ้างรายเดือนแล้วแต่จำนวนใดจะน้อยกว่า

### ขั้นตอนการดำเนินการ

1. ลูกจ้างต้องแจ้งการเกิดอุบัติเหตุและบาดเจ็บในขณะที่ทำงานให้นายจ้างทราบภายใน 7 วัน
2. นายจ้างต้องทำหนังสือแจ้งเรื่องอุบัติเหตุให้สำนักงานแรงงานประจำรัฐนั้นๆ ทราบภายใน 10 วัน หลังเกิดเหตุ
3. สำนักงานแรงงานส่งแบบฟอร์มให้นายจ้างกรอกรายละเอียดเกี่ยวกับอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นรวมทั้งความเห็นของแพทย์ที่ทำการรักษาผู้บาดเจ็บ โดยส่งกลับสำนักงานแรงงานภายใน 2 สัปดาห์
4. เมื่อสำนักงานแรงงานได้รับแบบฟอร์มที่นายจ้างกรอก รวมทั้งหนังสือความเห็นจากแพทย์แล้ว จะวินิจฉัยเงินค่าทดแทนจากใบความเห็นแพทย์โดยตรวจสอบกับคนงานที่ได้รับบาดเจ็บประกอบการพิจารณาซึ่งใช้เวลาในการพิจารณาค่าทดแทนประมาณ 1 เดือน
5. การจ่ายค่าทดแทน สำนักงานแรงงานจะสั่งให้บริษัทประกันจ่ายเงินทดแทนให้กับคนงานที่บาดเจ็บโดยตรงสำหรับกรณีที่นายจ้างไม่ได้ทำประกันให้คนงานสำนักงานแรงงานจะบังคับให้นายจ้างจ่ายเงินค่าทดแทนให้คนงานนั้นๆ

หมายเหตุ : กรณีเจ็บป่วย ประสบอันตรายและเสียชีวิตนอกเวลางาน ไม่ได้รับการคุ้มครอง





## ของดีที่มี ณ เขตหนองแขม

**วัดหนองแขม** วัดหนองแขมสร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ. ๒๔๑๓ เพื่อเป็นที่บรรจุอัฐิธาตุของบุพการี สถานศึกษาและบำเพ็ญบุญของชาวบ้านหัวย่าน จังหวัดนครปฐม ที่อยู่พวยมาอยู่แถบหนองแขม ตั้งชื่อว่า “ วัดหนองแขม ” เนื่องจากมีหนองน้ำปกคลุมด้วยต้นแขมอยู่ใกล้วัด และต่อมากลายเป็นชื่อตำบลหนองแขม สิ่งสำคัญในวัดหนองแขมได้แก่ พระมหากัจจายนะ (หลวงพ่อด) รูปหล่อพระครูวิทวารคุณ (หลวงพ่อด) ขนาดเท่าองค์จริง ซึ่งคณะศิษยานุศิษย์ได้ร่วมกันสร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ.๒๔๖๘ และยังมีรอยพระพุทธรูปจำลองประดิษฐานในมณฑป โดยมีการจัดงานปิดทองรอยพระพุทธรูปจำลองนี้ในช่วงเดือนสามของทุกปี

**วัดศรีนวลธรรมวิมล** ในเดือนตุลาคม พ.ศ. ๒๕๒๓ พระครูสุนทรธรรมวิมล หรือ หลวงพ่อทวีศักดิ์ ชุตินธโร ได้เดินทางมาปักกลดใต้ต้นไม้ริมหนองน้ำใหญ่ในอำเภอหนองแขมเพื่อปฏิบัติภาวนาบำเพ็ญธรรม ต่อมานายธนิธย์ มาศรีนวล ชาวบ้านในละแวกนั้นมีจิตศรัทธาบริจาคที่ดินให้จำนวน 44 ไร่ โดยแบ่งเป็นเนื้อที่ของวัด ๒๖ ไร่ ๓ งาน ๔๕ ตารางวาเป็นที่สร้างวัดชื่อ “ วัดศรีนวลธรรมวิมล ” ตามชื่อสกุลของผู้บริจาค โดยที่ดินส่วนหนึ่งได้ก่อสร้างเป็น “ โรงเรียนวัดศรีนวลธรรมวิมล ” ปัจจุบัน พระครูสุนทรธรรมวิมล เป็นเจ้าอาวาสวัดศรีนวลธรรมวิมล และเป็นผู้ที่ได้ชื่อว่า เป็นพระนักพัฒนารูปหนึ่งที่ทำให้พื้นที่ชายขอบของอำเภอหนองแขมเริ่มมีความเปลี่ยนแปลงและเจริญมากขึ้น ท่านเป็นผู้บริจาคและก่อสร้างโรงพยาบาลหลวงพ่อทวีศักดิ์ ชุตินธโรอุทิศ เพื่อให้บริการแก่ประชาชนในบริเวณใกล้เคียง และได้บริจาคที่ดินและก่อสร้างโรงเรียนฝึกออาชีพ กรุงเทพมหานครเพื่อสร้างเสริมทักษะ ให้กับบุคคลทั่วไปให้มีอาชีพทำกินอย่างสุจริต

**วัดทองเนียม** วัดทองเนียม แขวงหนองแขม เขตหนองแขม กรุงเทพฯ เดิมที่ดินผืนนี้เป็นพื้นที่ทำสวนและทำบ่อกุ่มมาก่อนโดยมีนายม้าน-นางเหว่า ทองเนียม เจ้าของที่ดิน ได้มีความประสงค์จะอุทิศที่ดินดังกล่าวทำเป็นสาธารณประโยชน์ต่อพระพุทธศาสนาและสังคม จึงได้อุทิศที่ดินผืนนี้เพื่อจัดสร้างเป็นวัดในบวรพระพุทธศาสนาให้ประชาชนทั่วไปในเขตหนองแขมและบริเวณใกล้เคียงได้บำเพ็ญบุญและปฏิบัติธรรม ซึ่งในวันที่ 17 มีนาคม 2535 กระทรวงศึกษาธิการ ได้ประกาศตั้งเป็นวัดในพระพุทธศาสนา ชื่อว่า “วัดทองเนียม” ตามชื่อสกุลของนาย ม้าน-นางเหว่า ทองเนียมอยู่ในสังกัดคณะธรรมยุตมีพื้นที่จำนวน 6 ไร่ 3 งาน

**วัดหลักสาม** วัดหลักสาม เดิมชื่อ สำนักสงฆ์พระอาทิตย์ พระจันทร์ ตั้งอยู่ที่ ถ.เลียบคลองภาษีเจริญฝั่งใต้ แขวงหนองแขม เขตหนองแขม กทม. พ.ศ.2515 นายชวลิต เงินล้าน กับเพื่อน ได้มีจิตศรัทธาตั้งสำนักสงฆ์ขึ้น มีเจ้าอาวาสองค์แรกคือ พระครูสังฆรักษ์แก้ว สัจจวโร วันที่ 31 สิงหาคม 2531 ได้รับอนุญาตจากมหาเถรสมาคม ประกาศตั้งเป็นวัดขึ้นในพระพุทธศาสนา มีนามว่า “วัดหลักสาม” โดยมีพระครูสังฆรักษ์แก้ว สัจจวโร เป็นเจ้าอาวาส

**วัดอุดมรังสี** เป็นวัดที่สร้างขึ้นใหม่ซึ่งได้รับอนุญาตให้สร้างเมื่อ 26 มิ.ย. 2501 เมื่อวันที่ 27 ก.ค. 2508 เกี่ยวกับนามวัดใช้คำว่า “อุดม” ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของนามสกุลผู้สร้างวัด และถวายที่ดินให้ ประกอบกับคำว่า “รังสี” หมายถึง วัดอันเป็นแดนให้รัศมี หรือแสงสว่างมาก วัดนี้ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมา เมื่อ 8 ต.ค. 2508 ได้ประกอบพิธีผูกพัณธสีมาเมื่อ 6 พ.ค. 2516 ตั้งอยู่ 11 ม.7 ถ.เพชรเกษม แขวงหนองค้างพลู เขตหนองแขม จังหวัดกรุงเทพมหานคร มีเนื้อที่ 13 ไร่ 3 งาน 69 ตารางวา พื้นที่ตั้งวัด เป็นที่ราบลุ่ม ติดกับ ถ.เพชรเกษม ใกล้เคียงกับคลองมหาสาร การคมนาคมสะดวก อาคารเสนาสนะ มีอุโบสถกว้าง 25 เมตร ยาว 35 เมตร สร้างเมื่อ พ.ศ. 2503 กุฏิสงฆ์จำนวน 18 หลัง ศาลาการเปรียญ กว้าง 22 เมตร ยาว 44 เมตร สำหรับปูชนียวัตถุ มีประประธานนามว่า “พระพุทธรังสี” หลวงพ่อขาว และ พระพุทธรูปปางต่าง ๆ รูปเหมือนสมเด็จพระพุฒาจารย์ (โต พรหมรังสี) รอยพระพุทธรูปจำลอง



วัดวงษ์ลาภาราม ก่อสร้างเมื่อ 31 พ.ศ. 2524 โดยการนำของพระเดชพระคุณเทพ สิทธิมนี (โชดก) วัดมหาธาตุฯ ประธานฝ่ายสงฆ์ และพันเอก (พิเศษ) สาลี ปาลากุล เจ้าของห้างขายยาโพธิพิสกาล โอสถ ประธานฝ่ายฆราวาส มีพระจำรัสสุทธิเดช เป็นผู้สร้าง สำหรับที่ดินในการจัดสร้างวัดครั้งนั้น มีนายแพทย์วินิจ วงษ์คนตรี และผู้ร่วมสกุลวงษ์คนตรี ท่านอื่นอีก ได้บริจาคที่ดิน จำนวน 11 ไร่ และทางวัดจัดซื้อเพิ่มเติมอีก จำนวน 19 ไร่ รวมเนื้อที่ทั้งหมด 30 ไร่ วัดได้รับประกาศตั้งเป็นวัด เมื่อ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2528 ได้ชื่อว่า "วัดวงษ์ลาภาราม" ตามสกุลของผู้อุปถัมภ์ถวายที่ดิน ที่ตั้ง 6 ซ. 108 ถ.เพชรเกษม แขวงหนองค้างพลู เขตหนองแขม จังหวัดกรุงเทพมหานคร

**สวนยอดแขม** สวนยอดแขม เป็นสวนสาธารณะขนาดเล็กพื้นที่ 3 ไร่ 39 ตารางวา ตั้งอยู่บนที่ ๆ เคยเป็นสถานีสูบน้ำ เป็นจุดที่มีภูมิทัศน์สวยงาม โดยเป็นจุดที่คลองทวีวัฒนาเชื่อมต่อกับคลองภาษีเจริญ ต่อมาสถานีสูบน้ำแห่งนี้ได้ย้ายไปอยู่ที่สถานีสูบน้ำมหาสวัสดิ์ จึงกลายเป็นพื้นที่ว่างเปล่า ทางกรุงเทพมหานครจึงทำการปรับปรุงให้เป็นสวนสาธารณะ สวนสุขภาพ สวนนันทนาการ เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ใช้พื้นที่ในการพักผ่อน ออกกำลังกาย รวมทั้งการจัดกิจกรรมต่างๆ โดยที่มาของชื่อสวนยอดแขมได้ตั้งขึ้นเพื่อเป็นเกียรติประวัติแก่นายยอด อ่อนโอภาส นายอำเภอคนแรกของเขตหนองแขมประกอบกับชื่อเขตซึ่งแต่เดิมพื้นที่ในบริเวณนี้มีต้นแขมขึ้นอยู่ริมหนองน้ำเป็นจำนวนมาก

**สวนพุทธรักษ์** สวนพุทธรักษ์ ตั้งอยู่ที่ ซอยเพชรเกษม 77 ตรงข้ามไทยทีวีสีช่อง 3 มีพื้นที่ 2 ไร่ 3 งาน 64.33 ตารางวา เดิมสร้างเพื่อเฉลิมพระเกียรติในวโรกาสที่สมเด็จพระบรมราชินีนาถ มีพระชนมายุครบ 60 พรรษา มีการปลูกต้นไม้ยืนต้น ไม้ประดับ และยังใช้เป็นสถานที่จัดงาน ลานคนเมือง กิจกรรมของสำนักงานเขต และปัจจุบันได้สร้างสวนสุขภาพ มีลู่วิ่งออกกำลังกาย ลานแอโรบิก ลานกีฬา และในอนาคต จะมีการปลูกต้นไม้ตัดเป็นรูปสัตว์

**สำนักดาบพุทโธสวรรค์** โรงเรียนสำนักดาบพุทโธสวรรค์ ตั้งอยู่ที่สมาคมศิษย์เก่าสำนักดาบพุทโธสวรรค์ เลขที่ 5/1 เขตหนองแขม กทม. 10160 ติดถนนเพชรเกษม ระหว่างซอยเพชรเกษม 106 - 108 เป็นโรงเรียนประเภทศิลปศึกษาตามกฎของกระทรวงศึกษาธิการ มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนาศิลปะวิชาอาวุธไทยโบราณ กระบี่กระบอง นับเป็นสถานที่สำคัญแห่งหนึ่งในการอนุรักษ์ศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวของบรรพบุรุษ ด้วยอาวุธไทยโบราณไว้เป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ สมเด็จพระรามาธิบดีที่ 1 พระเจ้าอู่ทอง พระผู้ทรงพระราชทานกำเนิดสำนักดาบพุทโธสวรรค์ ในสมัยกรุงศรีอยุธยา

**ต้นไม้ประดิษฐ์** ต้นไม้ประดิษฐ์ ตั้งอยู่ที่ 44/37 หมู่ 10 ชุมชนประดิษฐ์เจริญ ถ.เลียบคลองภาษีเจริญฝั่งเหนือ เขตหนองแขม กรุงเทพฯ 10160 แต่เดิมเจ้าของคือ คุณสมฤทัย น้อยเศรษฐ์ มีอาชีพทำกระเป๋าส่งลูกค้า พอดีไปเจอต้นไม้ประดิษฐ์ที่วางขายตามห้างเห็นว่าสวยดีและแปลกตาดี คิดว่าน่าจะทำได้ จึงลองซื้อมาเป็นตัวอย่าง และก็เริ่มทำส่งลูกค้ามาเรื่อยๆ ประมาณ 1 ปีแล้ว ตอนนี้งานทำต้นไม้ประดิษฐ์ ก็เลยกลายเป็นอาชีพหลักของครอบครัว และเป็นรายได้เสริมของคนในชุมชน เพราะการทำต้นไม้ประดิษฐ์ขึ้นตอนเยอะมาก จำเป็นต้องจ้างคนในชุมชน ทำให้มีรายได้เสริมไม่ต้องอยู่บ้านเฉยๆ สนใจจะซื้อไปขายหรือไปตกแต่งบ้าน ซึ่งจำหน่ายในราคาถูก

**อูเรือจิว อนันต์ชัย** เรือไทยจำลอง เป็นสินค้า OTOP ระดับ ๕ ดาวของเขตหนองแขม ที่เกิดขึ้นจากความคิดของคุณอนันต์ชัย ชุนนิตินันท์ สถาปนิกหนุ่มชาวกรุง ผู้มีความชอบและสนใจเรือ จึงได้ ประดิษฐ์เรือไทยโบราณที่หาดูได้ยากในปัจจุบัน เช่น เรือป๊าบ เรือฉลอม เรือเอี่ยมจิ้น เรือหมู เรือเข็ม เรือฉลอมท้ายญวน เรือมาดเก้ง เรือบด เรือหางแมงป่อง เรือผีหลอก เรือแหวด เรือสำปั้น เรือกระแซง เรืออีโปง ฯลฯ ในรูปแบบเรือจำลองขนาดจิ๋วฝีมือประณีต



# คำสอนจากชายห้างทิพย์ โชคดีขึ้นมา

## หนังฉายซ้ำไม่ตื่นเต้น

### ตกลงมุกเก่าไม่มีคนฮา

เราต้องรู้จักปรับปรุงเปลี่ยนแปลงการทำงานของตน แม้ว่าจะงานบางงานเป็นสิ่งที่ดีแล้ว สำเร็จแล้ว เราก็ไม่ควรจะพอใจหรือหยุดการพัฒนาไว้แต่เพียงเท่านั้น

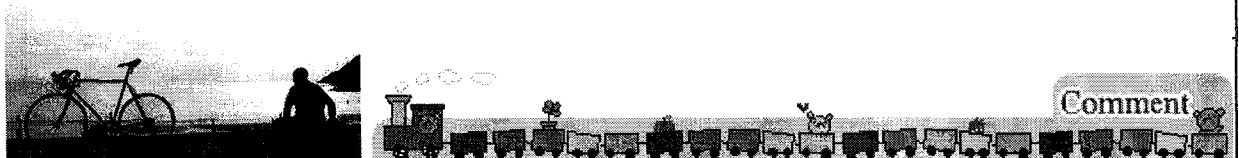
ไม่ใช่เฉพาะสิ่งที่บกพร่องเท่านั้นที่ต้องแก้ไข แม้แต่สิ่งที่ดีแล้วก็ต้องพัฒนาต่อไป เหมือนหนังที่สนุกเพียงใดก็ตาม แต่ถ้าฉายซ้ำแล้วซ้ำอีกก็หมดความตื่นเต้น มุกตลกที่เคยใช้ให้คนหัวเราะกันครั้น แต่ถ้าขึ้นเล่นแนวเดิมอยู่เสมอ ครั้งหลังๆ ก็จะจืดชืดไม่มีเสียงฮา

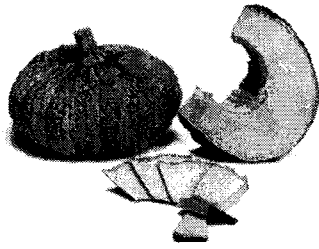
งานที่สำเร็จได้ดีก็เช่นกัน เราจะพอใจกับมันจนคิดหยุดอยู่กับที่ ไม่รู้จักการปรับปรุงคงจะไม่ได้ คนเราต้องทำวันต่อๆ ไปให้ดีกว่าวันที่เคยเป็น เหมือนกับชื่อของบริษัทคือ คำว่าพัฒนา แปลว่า ดีขึ้น และ พิบูล แปลว่า ขยายกว้างขวาง เพราะฉะนั้นสิ่งที่ดีแล้วมิใช่สิ่งที่ดีที่สุด ถ้าเราพยายามศึกษาวิธีการใหม่ๆ สิ่งที่ดีแล้วก็จะทำให้ดีกว่าเดิมได้

สิ่งที่น่ากลัวของความสำเร็จก็คือ คนเราเมื่อทำอะไรเสร็จแล้วก็จะพอใจจนลืมไปว่า เมื่อเวลาเปลี่ยนไปอะไรๆ ก็เปลี่ยนแปลง สิ่งที่เราเคยคิดว่าดีมากก่อน ภายหลังจากจะต้องเปลี่ยนแปลง เราที่เคยอยู่ข้างหน้าแต่ไม่เดินต่อไป คนที่มาข้างหลังก็จะตามเราทันได้

**“สิ่งที่น่ากลัวของความสำเร็จก็คือ  
คนเราเมื่อทำอะไรเสร็จแล้วก็จะพอใจจนลืมไปว่า  
เมื่อเวลาเปลี่ยนไปอะไรๆ ก็เปลี่ยนแปลง”**

การปรับสินค้า การเปลี่ยนแนวกลยุทธ์ การหาอะไรใหม่ๆ มาทำนั้น ต้องหาอะไร “แปลกๆ” ให้กับตลาดอยู่เป็นประจำเพื่อไม่ให้คนเบื่อสินค้าของเรา ด้วยเหตุนี้โรงงานทุกโรงงานในเครือสหพัฒนา จึงต้องเอาใจใส่กับการวิจัยและพัฒนาอยู่เสมอ เพื่อให้สินค้าของเรือดตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคให้ทันยุคทันสมัย





# ฟักทอง

## ผักเนื้ออร่ามของครอบครัว

กินฟักทองป้องกันสารพัดโรค

☺ **ลดน้ำตาลป้องกันเบาหวาน**

หากได้กินเปลือกฟักทองที่มีฤทธิ์ทางยาซึ่งจะไปกระตุ้นการหลั่งอินซูลินในร่างกาย ก็จะช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ป้องกันการเกิดเบาหวานได้ สอดคล้องกับงานวิจัยในญี่ปุ่นที่ทำการทดลองกับผู้ป่วยเบาหวาน จำนวน 133 คน พบว่า ผู้ที่กินฟักทองเป็นประจำจะช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดได้ดีกว่าผู้ที่ไม่ได้กินฟักทอง

☺ **ลดเสี่ยงมะเร็ง 4 ชนิด**

นอกจากนี้ยังมีงานวิจัยอีกเรื่องหนึ่งในประเทศญี่ปุ่นเช่นกัน พบว่า ผู้ที่กินฟักทองเป็นประจำจะลดโอกาสเสี่ยงการเกิดโรคมะเร็งกระเพาะอาหาร มะเร็งเต้านม มะเร็งปอด และมะเร็งลำไส้ใหญ่และทวารหนัก

☺ **ป้องกันสิวและจอบประสาทตาเสื่อม**

เพราะฟักทองมีเบต้าแคโรทีนสูง จึงช่วยป้องกันการเกิดสิว และอาการจอบประสาทตาเสื่อม

☺ **ลดอาการภูมิแพ้ หอบหืด โรคหัวใจ และภาวะซึมเศร้า**

ฟักทองยังมีแมกนีเซียมสูง จึงช่วยลดอาการภูมิแพ้ หอบหืด และยังมีวิตามินบี 6 ซึ่งมีส่วนช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคหัวใจและอาจช่วยแก้อาการซึมเศร้าได้

☺ **ลดไขมัน เพื่อหุ่นเพรียว**

สำหรับคุณผู้หญิงที่ต้องการลดความอ้วน ฟักทองมีใยอาหารที่ละลายน้ำในปริมาณสูง ใยอาหารจะช่วยลดคอเลสเตอรอลชนิดแอลดีแอลที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย นอกจากนี้ยังมีแคลอรีต่ำ ไขมันน้อย เมื่อกินแล้วจึงไม่ทำให้อ้วน และมีวิตามินซีสูง จึงช่วยเสริมสร้างคอลลาเจนใต้ผิวหนัง ทำให้ผิวพรรณดี มีน้ำมีนวล

ฟักทองที่มีเนื้อแน่นเหนียวจะมีเปลือกสีเหลืองปนเขียว ซึ่งส่วนใหญ่มักเป็นผลขนาดเล็ก ฟักทองสามารถเก็บทั้งผลไว้ได้นานโดยไม่เสียคุณภาพ อีกทั้งน้ำที่ระเหยไปยังช่วยทำให้เนื้อมีรสเข้มข้นอีกด้วย



ที่มา หนังสือชีวจิต



## สาหร่าย ดี พลัส

ถ้าคุณเป็นคนหนึ่ง ที่คิดก้าวสู่เส้นทางสายอาชีพอิสระ แต่ติดตรงไม่รู้จะเลือกสินค้าใดมาจำหน่าย ให้อุดขายพุ่งไกล ไม่มีตก ถ้าผลิตสินค้าใหม่ แบบไม่เคยมีใครทำมาก่อน...แล้วจะมีใครรู้จักสินค้านี้? ต้องใช้เวลาเท่าไรเพื่อจะก้าวเข้าไปอยู่ในใจผู้บริโภคจะป้องกันอย่างไรไม่ให้ถูกเลียนแบบแล้วสินค้านั้นคืออะไร คงมีคำถามหลายๆ คำถามผุดขึ้น... หรือถ้าเปลี่ยนความคิดมาผลิตสินค้าเฉกเช่นเดียวกับที่มีอยู่ในตลาด...โอกาสเติบโตแบบยั่งยืน จะมีได้ด้วยวิธีใด

### เลิฟสาหร่ายเข้าโรงเรียน 100 แห่ง แย่งจ่อคิว

คุณนิตชะสาร ภูมิลำเนา สวามันวัย 43 ปี เจ้าของสินค้าสาหร่ายทะเลทอดกรอบ ภายใต้แบรนด์ D L D INTER และแบรนด์ใหม่ ดี พลัส (D PLUS)คุณนิตชะสาร เป็นคนหนึ่งที่เลือกจับธุรกิจที่มีผู้ผลิตจำหน่ายอยู่มากรายในท้องตลาด โดยยอดผลิตต่อวัน 2,000 แพ็ก แต่ก็ยังไม่พอสอดความต้องการของตลาด จนบัดนี้เธอตัดสินใจซื้อที่ดินเพื่อสร้างโรงงานใหม่สาหร่ายทะเลปรุงรสเป็นสินค้าที่เห็นได้ทั่วไปในท้องตลาด มีผู้ประกอบการจำนวนมากเลือกทำ และคงปฏิเสธไม่ได้ว่ามีผู้ประกอบการหลายราย พ่ายแพ้ต่อภาวะแข่งขัน แต่หนึ่งในนั้นไม่ใช่คุณนิตชะสาร เพราะผลิตภัณฑ์ของเธอขึ้นแท่นสินค้าขายดี มียอดจองเกินกว่ากำลังการผลิตจะรับได้ความต่าง คือ หนึ่งในปัจจัย ทำให้สาหร่ายแบรนด์ D L D INTER และแบรนด์ใหม่ ดี พลัส เติบโตความต่างที่ว่านี้ มี 2 ประเด็นใหญ่ อันดับแรกคือ ช่องทางตลาด กับการเจาะกลุ่มลูกค้าวัยเรียน ซึ่งคุณนิตชะสาร เริ่มต้นเล่าย้อนถึงเหตุให้จับกลุ่มเป้าหมายนี้ว่า เดิมทีเปิดร้านเบเกอรี่อยู่ก่อน โดยตลาดหลักส่งจำหน่ายโดนัท ให้กับสถานศึกษา รวม 50 แห่ง ในเขตกรุงเทพฯ ซึ่งผลตอบรับออกมาดี จนผลิตขายแทบไม่ทัน หลายปีต่อมา กระแสรักสุขภาพ และโดยเฉพาะความอ้วนที่หลายคนกลัว ไม่เว้นแม้กระทั่งนักเรียน ส่งผลให้คุณนิตชะสารหาหนทางผลิตสินค้าใหม่เข้าไปแทนที่ สาหร่ายทะเลปรุงรส เป็นสินค้าดีต่อสุขภาพ นักเรียนนิยมบริโภค ประจวบเหมาะ กับเพื่อนมีสูตร จึงสอนให้ แล้วนำมาทดลองผลิต ใช้เวลาพัฒนาประมาณ 3 เดือน จึงส่งจำหน่ายในสหกรณ์และร้านค้าโรงเรียน ซึ่งผลตอบรับต้องบอกว่าดีมาก จากเริ่มต้นส่ง 50 โรงเรียน ปัจจุบันขยายเป็น 100 โรงเรียนแต่จะสลับส่งวันละ 10 โรงเรียน



### ป้อนร้านค้าในคณาเตรียมบินไกลไปต่างแดน

เริ่มต้นคุณนิตชะสารเลือกซื้อวัตถุดิบ คือสาหร่ายทะเลจากย่านเยาวราช แต่เพราะไม่สามารถควบคุมมาตรฐานได้ จึงเสาะหาผู้จำหน่ายนำเข้าวัตถุดิบมาจากประเทศจีน และเกาหลี ซึ่งถือว่าคุณภาพดีเหมาะจะนำมาผ่านกระบวนการปรุงรส ส่วนสนนราคาซื้อสาหร่ายทะเล ปัจจุบันก็โลกริมละประมาณ 700 บาท เจ้าดังๆ ที่เติบโตอยู่ในท้องตลาด D L D INTER และ ดี พลัส คงสู้ไม่ได้ ตรงนี้ทำให้คิดว่าต้องมองตลาดให้ออกก่อน เพราะทุกสินค้านั้นมีช่องว่างให้ก้าวเดิน อยู่ที่ว่ามองเห็นหรือไม่ ซึ่งกับตลาดโรงเรียน ยังไม่เห็นมีใครทำ จึงวางไว้เป็นตลาดแรก ต่อมาคือตลาดร้านค้าในนิคมอุตสาหกรรม ซึ่งมีโรงงานหลายแห่งตั้งอยู่ ซึ่งพอไปจำหน่ายยอดขายดีจริงๆ คุณนิตชะสาร ยังกล่าวถึงตลาดวัยเรียนว่า กลุ่มนักเรียนซื้อง่ายขายคล่อง และไม่หยุดบริโภค กอปรกับชนิดสินค้าไม่ได้เติบโตไปตามกระแส โอกาสขายมีอย่างต่อเนื่อง หรือแม้แต่ผู้ใหญ่ ถ้าชื่นชอบแล้วโอกาสเปื้อนค่อนข้างยาก เมื่อรู้เป้าหมายคือใคร สิ่งที่ทำตามมา ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ และราคา ต้องตอบโจทย์ตรงใจลูกค้าด้วย ถูงแก้ว OPP ใส ติดสติ๊กเกอร์ยี่ห้อ แค่นี้ ไม่ต้องทำอะไรมาเลย และด้วยต้นทุนบรรจุภัณฑ์ต่ำ ทำให้ตั้งราคาขายถูกได้ ซองละ 5 บาท ไม่เพียง 2 ช่องทางจำหน่ายที่ D L D INTER และ ดี พลัส เข้าไปเจาะ แต่ยังเดินทางนำสินค้าไปเสนอขายร้านค้าหน่วยงาน และอีกหนึ่งช่องทางผ่านเอเยนต์ รับผิดชอบต่อตลาดเอง ความเติบโตกับช่องทางจำหน่ายยังไม่จบเพียงเท่านี้ เพราะในปี 2555 ดี พลัส เตรียมความพร้อมกับการบุกตลาดต่างประเทศ โดยมองประเทศเพื่อนบ้าน อย่าง ลาว เขมร พม่า เวียดนาม



ซึ่งกระบวนการส่งสินค้าคงผ่านไปกับเทรดเดอร์ โดยส่วนตัวยังคงทำงานประจำ และงานประจำนี้เองที่ส่งผลให้มีโอกาสเดินทางไปในหลายๆประเทศ ซึ่งทุกครั้งจะนำผลิตภัณฑ์ติดมือไปด้วยเมื่อแจกให้ชาวต่างชาติชิมเขาถูกใจมากจนพูดคุยถึงการทำตลาดในต่างประเทศขึ้นมา คุณนิตชะสาร กล่าวว่า อีกช่องทางหนึ่งสามารถเข้าถึงลูกค้าได้ประชิด คือ ออกงานแสดงสินค้า จุดนี้ส่งผลให้ ดี พลัส เกิด ทำให้ได้ลูกค้าซื้อปลีกค่อนข้างมาก สัดส่วนกำไรสูงไปด้วย และสำคัญคือลูกค้าสนใจรับไปจำหน่าย ซึ่งกับการออกงานแสดงสินค้าจะวางแผนไว้ทุกเดือน

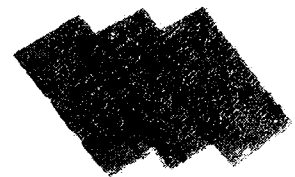
### ต่างด้วยเห็ดหอมคุณค่าที่มากับกลิ่น

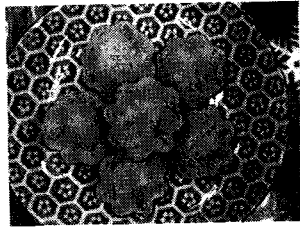
มาตรฐานสินค้า คือสิ่งที่คุณนิตชะสารไม่มองข้าม โดยเฉพาะเมื่อต้องก้าวไปตลาดต่างประเทศ ตอนนี้ซื้อที่ดินเตรียมสร้างโรงงานใหม่ เพราะโรงงานเก่ายังอาศัยอาคารพาณิชย์ ที่อาจจะคับแคบเกินไป ตอนนี้อยู่ระหว่างก่อสร้าง คาดว่า 1 ปี คงแล้วเสร็จ ซึ่งการจัดสร้างโรงงานต้องทำให้ได้มาตรฐาน เพื่อส่งสินค้าไปต่างแดนกล่าวถึงความต่างด้านช่องทางจำหน่ายมาแล้ว อีกหนึ่งความต่างที่หยิบจับนำมาสร้างจุดเด่น คือ ส่วนผสม โดยมีดารานำ ได้แก่ เห็ดหอม ตอนหลังเริ่มมองจุดต่างด้านรสชาติ โดยตั้งโจทย์ว่าต้องให้ประโยชน์กับผู้บริโภค กระทั่งลงตัวที่เห็ดหอม ซึ่งหลังจากสำรวจตลาด ยังไม่เห็นรายใดทำ คุณนิตชะสาร กล่าวเพิ่มเติม ถึงวิธีทำให้กลิ่นของเห็ดหอมหอมขึ้น โดยนำเห็ดหอม ทั้งแบบแห้งและสด ลงแช่ในน้ำอย่างน้อย 2 ชั่วโมง จากนั้นบดให้ละเอียด โรยลงบนแผ่นสาหร่ายทะเลทอดกรอบ ปัจจุบันสินค้ามี 4 รสชาติ ได้แก่ ดั้งเดิม พริกไทย เผ็ด ต้มยำ โดยทุกรายการสินค้าจะผ่านกระบวนการปรุงสุกด้วยกรรมวิธีทอดน้ำมันที่ซีกก็เป็นน้ำมันรำข้าว แต่เมื่อใส่เห็ดหอมลงไป กลิ่นของเห็ดหอมยังอ่อนอยู่ จึงทดลองอบ ปรากฏว่าให้ผลดี คาดว่าในปี 2555 ดี พลัส จะมีสูตรสาหร่ายทะเลอบกรอบ เพิ่มเข้ามาป้อนตลาด คุณนิตชะสาร กล่าวต่อว่า มองว่าจุดเด่นของสินค้า คือคุณภาพ ไม่ใส่ผงชูรส ราคาถูก ซึ่งมองว่าราคาขาย เป็นรากหญ้าจริงๆ สัดส่วนกำไรจึงไม่มากนัก ราว 30 เปอร์เซ็นต์ แต่สิ่งที่คาดหวังคือจำนวนยอดขาย ถ้ามากขึ้นก็หมายความว่ากำไรสูงตามไปด้วย ปัจจุบัน ดี พลัส สามารถผลิตสินค้าได้วันละราว 2,000 แพ็ค (1 แพ็ค บรรจุสาหร่ายทะเลทอดกรอบ 7-8 ชิ้น เท่ากับ 80 กรัม) โดยกำลังการผลิต 10 คน ส่วนราคาขายกำหนดไว้แพ็กละ 70 บาท ตอนนี้สิ่งที่กังวลคือ ผลิตสินค้าไม่ทันความต้องการของตลาด เพราะส่วนใหญ่เน้นทำมือ แต่เมื่อคิดขยายโรงงาน และเข้าสู่ระบบมาตรฐาน กอปรกับยอดขายเพิ่ม ก็อาจมีเครื่องมือเข้ามาอำนวยความสะดวกบ้าง D L D INTER และ ดี พลัส เป็นอีกตัวอย่างของความสำเร็จ ที่เกิดได้ด้วยการหาจุดต่าง จากสินค้าเดิม...ซึ่งใครๆ ก็สามารถนำความคิด และวิธีการนี้ไปใช้ได้

ส่วนผู้ใดสนใจผลิตภัณฑ์ ติดต่อได้ที่ เลขที่ 334/99 ซอยเคหะร่มเกล้า 31 ถนนร่มเกล้า แขวงคลองสองต้นนุ่น เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ โทรศัพท์ (084) 753-2847, (087) 815-2238

### วิธีทำ

- นำสาหร่ายทะเลมาตัดเป็นแผ่นขนาดต้องการ
- ลงทอดในน้ำมัน (ดี พลัส ใช้น้ำมันรำข้าว)
- ตักขึ้น แล้วโรยด้วยส่วนผสม อาทิ เกลือ น้ำตาลทรายเล็กน้อย พริกไทย
- เย็นดีแล้ว บรรจุลง ปิดผนึกให้สนิท





# ขนมครกสิงคโปร์

## ส่วนผสม

|                        |       |          |
|------------------------|-------|----------|
| 1. แป้งสาลีอเนกประสงค์ | 1 ½   | ถ้วยตวง  |
| 2. มะพร้าวขูดขาว       | ½     | กิโลกรัม |
| 3. น้ำคั้นใบเตยเข้มข้น | 1     | ถ้วยตวง  |
| 4. ผงฟู                | 1 + ¼ | ช้อนชา   |
| 5. น้ำตาลทราย          | 1     | ถ้วยตวง  |
| 6. ไข่ไก่              | 3     | ฟอง      |

## วิธีทำ

1. คั้นกะทิด้วยน้ำใบเตยเข้มข้น จากนั้นกรองด้วยผ้าขาวบาง
2. ผสมแป้งอเนกประสงค์กับผงฟูเข้าด้วยกันในชาม
3. ใส่น้ำตาล และไข่ลงไป นวดให้เข้ากัน ค่อยๆใส่กะทิ แล้วคนให้เข้ากันพักไว้
4. พิมพ์ที่ใช้ (จะเป็นรูปอะไรก็ได้ นะคะ ไม่จำเป็นต้องเป็นดอกไม้) อุ่นให้ร้อนไว้เลย ทาน้ำมันพืชบางๆ
5. ตักแป้งหยอดลงในพิมพ์ ประมาณ ¾ ของพิมพ์ แล้วปิดฝา รอให้สุกประมาณ 3-5 นาที ขนมครกสิงคโปร์ของเราจะฟูขึ้นมาเต็มพิมพ์พอดีค่ะ

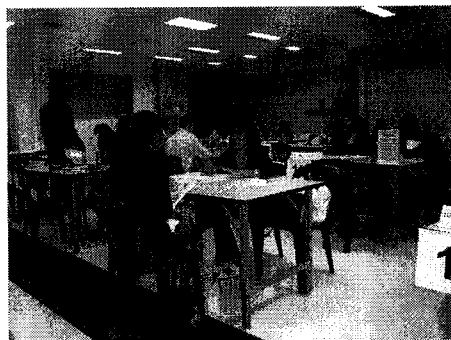


เราจะพาท่านไปชมภาพกิจกรรมด้านอื่นๆ กับคอลัมน์ “กิจกรรมผ่านเลนส์กล้อง” ค่ะว่า เดือนธันวาคมที่ผ่านมาพวกเราชาว สจก.6 ไปทำอะไรที่ไหนกันมาบ้าง

### นัดพบแรงงาน

วันที่ 24 ธันวาคม 2554

ณ สำนักจัดหางานกรุงเทพเขตพื้นที่ 6 อาคารเอสซีพลาซ่า (สายใต้) เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ  
มีผู้เข้าร่วมงาน ๑๕๗ คน





# ปฏิทินงานนัดพบแรงงาน



| วัน/เดือน/ปี          | สถานที่จัด                                      | หน่วยงานที่จัด   |
|-----------------------|---|--|
| ๒๒-๒๕ ธันวาคม<br>๒๕๕๔ | บริเวณสวนสาธารณะศูนย์การค้าเซ็นทรัล<br>พระราม ๒ | สำนักจัดหางานกรุงเทพเขตพื้นที่ ๗<br>โทร.                               |
| ๒๒-๒๕ ธันวาคม<br>๒๕๕๔ | สะพานพระราม ๘ ฝั่งธนบุรี เขตบางพลัด<br>กรุงเทพฯ | สำนักจัดหางานกรุงเทพเขตพื้นที่ ๕<br>โทร.                               |
| ๒๔ ธันวาคม ๒๕๕๔       | สำนักจัดหางานกรุงเทพเขตพื้นที่ ๖                | สำนักจัดหางานกรุงเทพเขตพื้นที่ ๖<br>โทร. ๗๒-๕๒๒๓๙๑๕-๗ ต่อ ๑๑๙ ,<br>๑๒๔ |

## ตำแหน่งงานว่าง

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ ที่อยู่สถานประกอบการ   | ตำแหน่งงานว่าง<br>ค่าจ้าง                            | จำนวน<br>(คน) | วุฒิการศึกษา<br>เงินเดือน | เพศ | อายุ     |
|--------------|---|--|---------------|---------------------------|-----|----------|
| 1            | บริษัท สหทวีพัฒนา เอ็นเตอร์<br>ไพรส์ จำกัด<br>11 ซอยเพชรเกษม 42<br>ถนนเพชรเกษม แขวงบางหว้า<br>เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160<br>โทร. 02-8697188                | 1. เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>ห้างฯ<br>6,500 – 7,000    | 2             | ปวช. – ปวส.               | ญ   | 20-30    |
|              |   | 2. พนักงานรับออเดอร์<br>ทางโทรศัพท์<br>7,000 – 7,500 | 2             | ปวส. ขึ้นไป               | ญ   | 25-30    |
|              |   | 3. พนักงานฝ่ายลูกค้า<br>สัมพันธ์<br>7,000 – 7,500    | 1             | ปวส. ขึ้นไป               | ญ   | 25-30    |
|              |   | 4. พนักงานขับรถ<br>มอเตอร์ไซด์ส่งของ<br>280บ./วัน    | 2             | ม.6 ขึ้นไป                | ญ   | 23-30    |
|              |   | 5. ฝ่ายขายต่างจังหวัด.<br>8,000 ขึ้นไป               | 1             | ปวชส - ป.ตรี              | ช   | 30-35    |
|              |   | 6. พนักงานขับรถ<br>ผู้บริหาร<br>9,000 – 10,000       | 1             | ม.6 ขึ้นไป                | ช   | 30+      |
|              |   | 7. พนักงานฝ่ายผลิต<br>250 บ./วัน                     | 4             | ม.3 ขึ้นไป                | ช   | 20-30    |
|              |   | 8. พนักงานฝ่ายสต็อก<br>230 บ./วัน                    | 1             | ม.3 ขึ้นไป                | ญ   | 20-30    |
|              |   | 9. พนักงานแผนกโลตัส<br>250บ./วัน                     | 4             | ม.3 ขึ้นไป                | ช   | 20-30    |
| 2            | บริษัท ฟอว์เวิร์ดอินคอร์ปอเรชั่น<br>(ปทท.) จำกัด<br>1/3 หมู่ 3 ถนนทวีพัฒนา-<br>กาญจนนาภิเษก แขวงทวีพัฒนา<br>เขตทวีพัฒนา กรุงเทพฯ 10170<br>โทร. 02-8006810-7 | 1. พนักงานฝ่ายขาย<br>18,000                          | 5             | ปวช. – ป.ตรี              | ช/ญ | ไม่จำกัด |
|              |   | 2. พนักงานธุรการฝ่าย<br>ขาย<br>12,000                | 2             | ปวช. – ป.ตรี              | ญ   | ไม่จำกัด |
|              |   | 3. พนักงานฝ่ายผลิต<br>9,500                          | 6             | ไม่จำกัด                  | ช   | ไม่จำกัด |
|              |   | 4. พนักงานแพ็คสินค้า<br>8,000                        | 4             | ไม่จำกัด                  | ช/ญ | ไม่จำกัด |
|              |   | 5. พนักงานขับรถส่งของ<br>8,500                       | 2             | ไม่จำกัด                  | ช   | ไม่จำกัด |
|              |   | 6. แม่บ้าน<br>8,000                                  | 2             | ไม่จำกัด                  | ญ   | ไม่จำกัด |

## ตำแหน่งงานว่าง

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ ที่อยู่สถานประกอบการ   | ตำแหน่งงานว่าง<br>ค่าจ้าง                           | จำนวน<br>(คน) | วุฒิการศึกษา<br>เงื่อนไข | เพศ | อายุ  |
|--------------|---|---|---------------|--------------------------|-----|-------|
| 3            | บริษัท ไทยคาร์บอนแอนด์กราไฟท์ จำกัด<br>105/4 ซอยประชัน<br>ถนนเพชรเกษม แขวงปากคลองฯ<br>เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160<br>โทร. 02-8130841-6          | 1. พนักงานฝ่ายผลิต<br>215 - 230 บ./วัน              | 100           | ป.6 - ปวช.               | ช/ญ | 18-35 |
|              |   | 2. พนักงานขับรถ<br>7,000                            | 2             | ป.6 - ม.6                | ช   | 18-35 |
|              |   | 3. ช่างกลึง<br>230 - 300 บ./วัน                     | 6             | ป.6 - ป.ตรี              | ช   | 18-35 |
|              |   | 4. ช่างกลึง(ฝึกหัด)<br>215 - 230 บ./วัน             | 3             | ป.6 - ปวส.               | ช   | 18-35 |
|              |   | 5. ช่างซ่อมบำรุง<br>(ช่างกล)<br>7,000 ขึ้นไป        | 2             | ปวช. - ป.ตรี             | ช   | 18-35 |
|              |   | 6. ช่างเทคนิค<br>(ช่างกล,ช่างไฟฟ้า)<br>7,000 ขึ้นไป | 2             | ปวส.                     | ช   | 18-35 |
|              |   | 7. ช่างซ่อมบำรุง (ไฟฟ้า)<br>7,000 ขึ้นไป            | 2             | ปวช. - ป.ตรี             | ช   | 18-35 |
|              |   | 8. หัวหน้าแผนกเตาเผา<br>ชิ้นงาน<br>ตามตกลง          | 2             | ป.ตรี                    | ช   | 18-35 |
|              |   | 9. เจ้าหน้าที่ประกัน<br>คุณภาพ (QA.)<br>ตามตกลง     | 2             | ปวส. - ป.ตรี             | ช   | 18-35 |
| 4            | บริษัท ไทยพินนะเคิล จำกัด<br>8/1 ซอยเพชรเกษม 77แยก3-10<br>ถนนเพชรเกษม<br>แขวงหนองค้างพลู<br>เขตหนองนองแขม กรุงเทพฯ<br>10160<br>โทร. 02-898915-8 | 1. ช่างเทคนิค<br>7,500                              | 2             | ปวส.                     | ช   | 22-30 |
|              |   | 2. ช่างพ่นสี<br>6,000 ขึ้นไป                        | 1             | ไม่จำกัด                 | ช   | 22-30 |
|              |   | 3. ช่างกลึง<br>6,000 ขึ้นไป                         | 1             | ไม่จำกัด                 | ช   | 22-30 |
|              |   | 4. เจ้าหน้าที่คลังสินค้า<br>6,000 - 10,000          | 1             | ม.3                      | ช   | 22-30 |
|              |   | 5. เจ้าหน้าที่ขับรถ<br>5,500 - 10,000               | 1             | ไม่จำกัด                 | ช   | 22-30 |
|              |   | 6. เจ้าหน้าที่จัดส่ง<br>250 บ./วัน                  | 1             | ไม่จำกัด                 | ช   | 22-30 |

## ตำแหน่งงานว่าง

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ ที่อยู่สถานประกอบการ  | ตำแหน่งงานว่าง<br>ค่าจ้าง  | จำนวน<br>(คน)          | วุฒิการศึกษา<br>เงื่อนไข   | เพศ                         | อายุ                            |
|--------------|--|--|------------------------|--|-----------------------------|---------------------------------|
| 5            | บริษัท วิ.เอ็ม.ซี เซฟตี้กลาส<br>(ประเทศไทย) จำกัด<br>140 ถนนหมู่บ้านเศรษฐกิจ<br>แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค<br>กรุงเทพฯ 10160<br>โทร. 02-4213663 | 1. พนักงานฝ่ายผลิต<br>215 บ./วัน<br>2. พนักงานขับรถส่งของ<br>8,000<br>3. พนักงานคลังสินค้า<br>215 บ./วัน<br>4. ช่างเชื่อม<br>270 บ./วัน  | 15<br>2<br>3<br>3      | ป.6 - ปวส.<br>ป.6 - ปวส.<br>ม.3 - ปวส.<br>ป.6- ปวส.                  | ช<br>ช<br>ช<br>ช            | 18-35<br>25+<br>18-30<br>21+    |
| 6            | บริษัท อภิลุติ อุตสาหกรรม จำกัด<br>8 ซอยเพชรเกษม 77แยก3-2<br>ถนนเพชรเกษม<br>แขวงหนองค้างพลู เขตหนองแขม<br>กรุงเทพฯ 10160<br>โทร. 02-8098800  | 1. พนักงานรักษาความปลอดภัย<br>215 บ./วัน<br>2. พนักงานคลังวัตถุดิบ<br>215 บ./วัน<br>3. พนักงานฝ่ายผลิต<br>215 บ./วัน<br>4. พนักงานขาย<br>8,000 ขึ้นไป<br>5. พนักงานบัญชี<br>9,000 ขึ้นไป | 2<br>2<br>10<br>3<br>2 | ป.6 ขึ้นไป<br>ป.6 ขึ้นไป<br>ป.6 ขึ้นไป<br>ปวช. ขึ้นไป<br>ปวส. ขึ้นไป | ช<br>ช<br>ช/ญ<br>ช/ญ<br>ช/ญ | 20+<br>20+<br>18+<br>20+<br>22+ |
| 7            | บริษัท ออโต้คิงส์กลาส จำกัด<br>88 หมู่ 7 ถนนบรมราชชนนี<br>แขวงทวีวัฒนา เขตทวีวัฒนา<br>กรุงเทพฯ 10170<br>โทร. 02-8883555                      | 1. ซุปเปอร์ไวเซอร์<br>ตามตกลง<br>2. หัวหน้าฝ่ายบุคคล/<br>ผู้ช่วยฝ่ายบุคคล<br>ตามตกลง<br>3. พนักงานยกสินค้า<br>300 บ./วัน   | 1<br>2<br>1            | ปวส. - ป.ตรี<br>ป.ตรี<br>ไม่จำกัด                                    | ช/ญ<br>ช/ญ<br>ช             | 25+<br>ไม่เกิน35<br>18+         |

สามารถดูตำแหน่งงานว่างเพิ่มเติมได้ที่ [www.doe.go.th/office6](http://www.doe.go.th/office6)