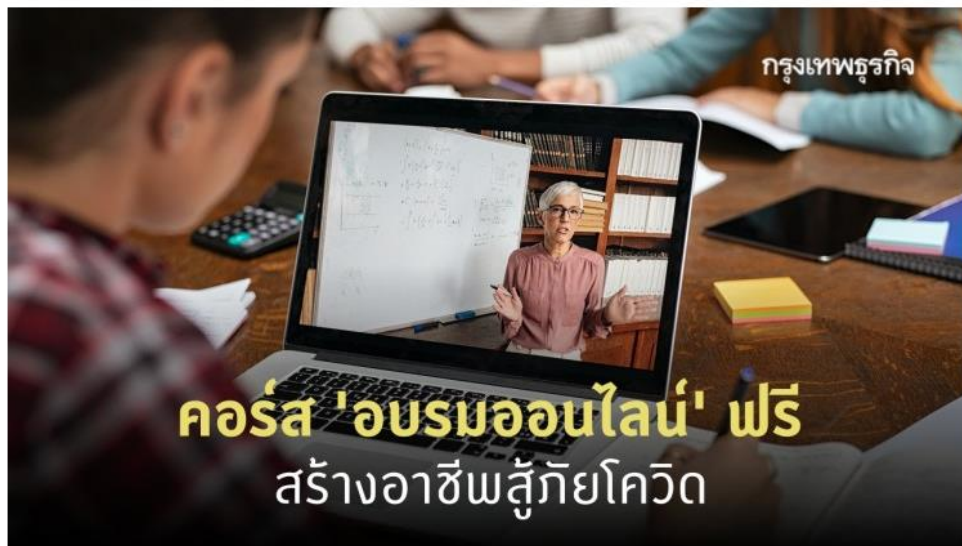


LINE TODAY

## อัปเดต! คอร์ส 'อบรมออนไลน์' ฟรี สร้างอาชีพหารายได้ในยุค COVID

กรุงเทพมหานคร

เผยแพร่ 10 พฤษภาคม 2563 เวลา 10.45 น.



ข่าว

1

10 พฤษภาคม 2563 | โดย กรุงเทพธุรกิจออนไลน์

3,691

**ชวนเรียนคอร์ส "อบรมออนไลน์" ฟรี ไม่เสียค่าใช้จ่าย ในระหว่างที่โรคระบาดโควิด-19 ยังไม่สงบ เพื่อจะได้มีอาชีพใหม่ไว้หารายได้เลี้ยงชีพ อีกทั้งยังได้อัปเดตทักษะระดับความเป็นมืออาชีพให้มากขึ้น**

แม้ว่าทางการจะเริ่มผ่อนปรนมาตรการต่างๆ บ้างแล้ว แต่ก็ยังคงประกาศใช้เคอร์ฟิวตามอำนาจของ "พ.ร.ก.ฉุกเฉิน" ต่อไปจนถึงสิ้นเดือนพฤษภาคม 2563 จนกว่าจะมีคำสั่งเปลี่ยนแปลง ระหว่างนี้คนไทยก็ต้อง อยู่บ้าน หยุดเชื้อ เพื่อชาติ กันต่อไปอีกเดือน

พูดได้ว่าในช่วงที่ต้องอยู่บ้านยาวๆ แบบนี้ อาจทำให้หลายคนค้นพบความสามารถของตัวเองที่ไม่เคยรู้มาก่อน และน่าจะพัฒนาต่อยอดให้เป็นอาชีพใหม่หารายได้ให้คุณได้อีกทาง ด้วยการ "อบรมออนไลน์" เพิ่มเติมเพื่ออัปเดตสกิล

เนื่องจากช่วงนี้เรายังไม่สามารถไปลงคอร์ส Workshop แบบปฏิบัติจริงในคลาสเรียนได้เหมือนเมื่อก่อน เพราะต้องยึดตามหลักการ Social Distancing เว้นระยะห่างเพื่อป้องกันการระบาดของโควิด-19 ดังนั้นจึงควรเลือกลงเรียนคอร์สออนไลน์ หรือ "อบรมออนไลน์" แทน ทั้งนี้ก็เพื่อพัฒนาทักษะทางอาชีพให้มีความเป็นมืออาชีพมากขึ้น

เดี๋ยวนี้ก็มีคอร์สอบรมมากมายที่เปิดให้เรียนฟรี! ไม่เสียค่าใช้จ่ายใดใด ส่วนจะมีที่ไหนบ้าง มาเช็กลิสต์ทางนี้..



## 1. กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เปิดคอร์สให้ "อบรมออนไลน์" ฟรีให้แก่ประชาชน สามารถเข้าไปดูรายละเอียดได้ที่ วีดิทัศน์ การฝึกอบรมพัฒนาฝีมือแรงงานผ่านอินเทอร์เน็ต โดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน โดยเมื่อคลิกเข้าลิงก์แล้วจะมีให้สมัครใช้งานโดยการกรอกอีเมลและตั้งรหัสผ่าน จากนั้นก็เริ่มต้นใช้งานอบรมออนไลน์ในสาขาอาชีพที่ต้องการได้เลย

ทั้งนี้ มีหมวดอาชีพที่คุณอยากพัฒนาทักษะให้เลือกมากถึง 15 หมวดอาชีพ ได้แก่ ช่างซ่อมรถจักรยานยนต์, ช่างซ่อมรถยนต์, ช่างเชื่อมไฟฟ้า, ช่างซ่อมโทรทัศน์, การซ่อมโน้ตบุ๊กและไมโครคอมพิวเตอร์, การประกอบอาหารไทย, ช่างขับรถยก, ช่างเครื่องปรับอากาศ, ภาษาอังกฤษ, ภาษาญี่ปุ่น, ภาษาเกาหลี, ช่างฟันสรีรยนต์, ช่างเชื่อมอาร์กโลหะด้วยมือ, ช่างไฟฟ้าในอาคาร, อาชีพอิสระ (ทำดอกไม้จันทน์, บัณฑิต, เดคูพาจ)



### วีดิทัศน์การฝึกอบรมพัฒนาฝีมือแรงงานผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต

#### กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

 ช่างซ่อมรถจักรยานยนต์	 การประกอบอาหารไทย	 ภาษาญี่ปุ่น
 ช่างซ่อมรถยนต์	 ช่างขับรถยก	 อาชีพอิสระ
 ช่างซ่อมไฟฟ้า	 ช่างเครื่องปรับอากาศ	 ช่างนักรักษา
 ช่างซ่อมเครื่องรับโทรทัศน์	 ภาษาอังกฤษ	 ช่างฟันเชื่อม
 การตรวจซ่อมให้ตลับ และไมโครคอมพิวเตอร์	 ช่างเชื่อมอาร์กโลหะด้วยมือ	 ภาษาเกาหลี



วิทยาลัยเทคโนโลยีจิตรลดา และ โรงเรียนจิตรลดา (สายวิชาชีพ)

อาคาร 60 พรรษา ราชสุดาสมภพ (604)  
ภายในบริเวณสำนักพระราชวัง สนามเสือป่า  
ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

The Bureau of Royal Household,  
Sanam-Suepa, Sri-Ayutthaya Rd., Dusit,  
Bangkok 10300, THAILAND

## 2. สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา "อบรมออนไลน์" สอนอาหารไทย

ถัดมาเป็นคอร์ส "อบรมออนไลน์" ที่เหมาะกับคนอยู่บ้านและกำลังฝึกทำอาหารเมนูต่างๆ หากได้พัฒนาฝีมือและเรียนรู้เทคนิคเพิ่มเติมก็อาจจะเก่งขึ้นจนนำไปประกอบอาชีพได้ แนะนำให้ลงเรียนในคอร์สสอนทำอาหารไทยจากสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ที่สอนทำอาหารไทยมากกว่า 20 เมนู โดยสามารถเรียนฟรี ไม่มีค่าใช้จ่าย ไม่ต้องสมัครสมาชิกหรือลงทะเบียน เพราะจะสอนผ่าน Facebook Live และ YouTube ของทางสถาบันฯ คนที่สนใจสามารถเข้าไปเรียนฟรีได้ที่ [AcademicServiceCentreCDTI](https://www.facebook.com/AcademicServiceCentreCDTI/) และ [youtube : CDTI Channel](https://www.youtube.com/channel/UCIAJFdu3iIQF9TJGbbWqP5w) สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

**สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา**  
Yesterday at 12:56 PM · 🌐

👋 วันนี้บ่ายโมงเรามีนัดเข้าครัว "อยู่บ้าน ไม่ตกงาน สร้างรายได้" กับคอร์สเรียนที่ 10 ในเมนูส้มตำแกงกะวัน 🥗 ลาบหมู 🍖 และไก่ทอดสมุนไพร 🍗

Live วิวชมสด! ผ่าน 2 ช่องทาง

FB เพจ : ศูนย์บริการวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา  
<https://www.facebook.com/AcademicServiceCentreCDTI/>

Youtube : CDTI Channel  
<https://www.youtube.com/channel/UCIAJFdu3iIQF9TJGbbWqP5w>

**สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา**  
May 5 at 12:55 PM · 🌐

เรามีนัดเข้าครัว "อยู่บ้าน ไม่ตกงาน สร้างรายได้" กับคอร์สเรียนที่ 9 ในเมนูปลาผัดขิง 🍷 ต้นอ่อนทานตะวันผัดน้ำมันหอย 🥕 และยำตะไคร้ 🍋

Live วิวชมสด! ผ่าน 2 ช่องทาง

FB เพจ : ศูนย์บริการวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา  
<https://www.facebook.com/AcademicServiceCentreCDTI/>

Youtube : CDTI Channel  
<https://www.youtube.com/channel/UCIAJFdu3iIQF9TJGbbWqP5w>

Chitralada Online Culinary Course (COCC)

**#10**

Chitralada Online Culinary Course (COCC)

**#9**

### คอร์สสอนทำอาหารออนไลน์

" จิตสดา ประุงสารเมือ "

#ส้มตำแกงกะวัน
#ไก่ทอดสมุนไพร
#ลาบหมู

ครั้งที่ #10 วันพฤหัสบดี 7 พฤษภาคม 2563 เวลา 13.00 น.  
#อยู่บ้าน #ไม่ตกงาน #สร้างรายได้

### คอร์สสอนทำอาหารออนไลน์

" จิตสดา ประุงสารเมือ "

#ปลาผัดขิง
#ต้นอ่อนทานตะวันผัดน้ำมันหอย
#ยำตะไคร้

ครั้งที่ #9 วันอังคารที่ 5 พฤษภาคม 2563 เวลา 13.00 น.  
#อยู่บ้าน #ไม่ตกงาน #สร้างรายได้

## เตรียมวัตถุดิบ

#ปลาผัดขิง

#ต้นอ่อนทานตะวันผัดน้ำมันหอย

#ยำตะไคร้

ครั้งที่ #9 อังคารที่ 5 พฤษภาคม 2563 เวลา 13.00 น.

#ส้มตำแกงกะวัน

#ลาบหมู

#ไก่ทอดสมุนไพร

ครั้งที่ #10 พฤหัสบดีที่ 7 พฤษภาคม 2563 เวลา 13.00 น.

[f](#) [fb](#) [www.facebook.com/academiccentercdti](#) [www.youtube.com/channel/UCIAJFdu3iIQF9TJGbbWqP5w](#) [yt](#) @CDTI Channel

#ต้นอ่อนทานตะวันผัดน้ำมันหอย		#ยำตะไคร้	
ต้นอ่อนทานตะวัน	150 กรัม	ผักชีซอย	1/2 ถ้วย
กระเทียมป่น	1 ช้อนโต๊ะ	หอมแดงซอย	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหอย	1 ช้อนโต๊ะ	ผักชีฝรั่งซอย	1 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1 ช้อนชา	พริกขี้หนู	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1/2 ช้อนชา	กุ้งสดสุก	5 ถ้วย
สริกไข่ต้ม	1/2 ช้อนชา	ข้าวเป็ดต้มสุก	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันผัด	2 ช้อนโต๊ะ	ใบกุยช่าย	1 ช้อนชา
น้ำมันหอย	1 ช้อนโต๊ะ		
น้ำตาล	1 ช้อนโต๊ะ		

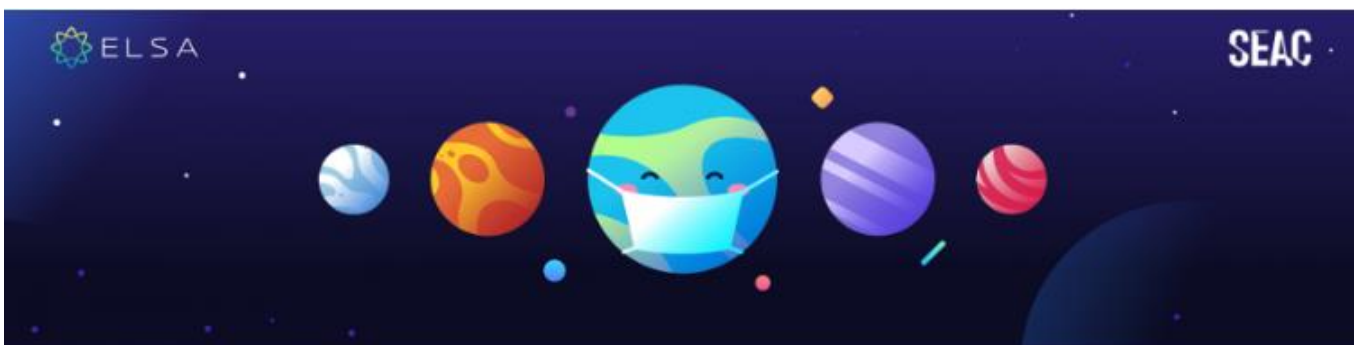
  

#ปลาผัดขิง		#ส้มตำแกงกะวัน	
ปลาทูสด	500 กรัม	ส้มตำ	300 กรัม
ซีอิ๊วขาว	1 ถ้วย	หมูสับ	100 กรัม
น้ำปลา	1 ถ้วย	หมูสับ	2-3 ถ้วย
ผงชูรส	1/2 ถ้วย	ไข่ต้มสุก	70 กรัม
น้ำมะนาว	1 ช้อนโต๊ะ	กุ้งสดสุก	4 ถ้วย
น้ำตาล	1 ช้อนชา	น้ำมันหอย	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1 ช้อนชา	น้ำมัน	2 ช้อนโต๊ะ
ผักชีฝรั่ง	1/2 ช้อนชา	ปลาหมึก	1/2 ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนู	1 ถ้วย	ปลาหมึก	1 ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนู	1 ถ้วย	กุ้งสด	100 กรัม
กระเทียมป่น	1 ช้อนโต๊ะ	ไข่ต้มสุก	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหอย	1 ช้อน		

### 3. "อบรมออนไลน์" เรียนภาษาอังกฤษฟรี!

ส่วนใครที่อยากอัปสกิลด้านภาษาอังกฤษ แนะนำให้ไปสมัคร "อบรมออนไลน์" กับเว็บไซต์ **Keep Learning with ELSA & SEAC** ที่มีคอร์สสอนภาษาอังกฤษให้ฟรีๆ โดยจะเป็นการเรียนภาษาอังกฤษผ่าน App สำหรับนักเรียน นักศึกษา ตั้งแต่ระดับชั้นป.1 - ปริญญาตรี ผู้สนใจสามารถลงทะเบียนได้ตั้งแต่วันที่ - 31 พฤษภาคม 2563 เพื่อรับสิทธิ์ใช้งาน ELSA Speak ในรูปแบบ ELSA PRO โดยไม่มีค่าใช้จ่าย ตลอดระยะเวลา 3 เดือน

ภารกิจของ ELSA ตั้งแต่เริ่มก่อตั้งคือ การช่วยให้ผู้เรียนพัฒนาทักษะการพูดภาษาอังกฤษ ไม่ว่าจะเพื่อการสอบ การสร้างโอกาสในการทำงาน หรือการทำความรู้จักเพื่อนใหม่รอบโลก เครื่องมือการเรียนการสอนนี้จะช่วยให้คุณก้าวถึงเป้าหมายได้สำเร็จ ซึ่งทาง ELSA ได้ร่วมมือกับ SEAC ศูนย์พัฒนาและส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตแห่งภูมิภาคอาเซียน ในการมอบ ELSA PRO เพื่อให้ผู้ที่สนใจได้ใช้งานฟรี



#### 4. สำนักงาน ก.พ. เปิด "อบรมออนไลน์" ฟรี!

สถาบันพัฒนาข้าราชการพลเรือน สำนักงาน ก.พ. ได้จัดทำหลักสูตร "อบรมออนไลน์" (HRD: e-Learning) เพื่อส่งเสริมการศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมและเพิ่มศักยภาพให้กับตนเอง สำหรับข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ และประชาชนทั่วไป ผ่านทางเว็บไซต์ : [สถาบันพัฒนาข้าราชการพลเรือน สำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน](#) โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดใด โดยที่กำหนดการอบรม ประจำปี พ.ศ. 2563 ประกอบด้วยหลักสูตรการอบรมทั่วไป หมวดต่าง ๆ ได้แก่

- **หมวดการพัฒนาองค์ความรู้แก่ตนเอง :** มีให้เลือกดังนี้ การบริหารอย่างมืออาชีพ 34 หลักสูตร , การพัฒนาระบบทัศน์และคุณลักษณะข้าราชการ 8 หลักสูตร , การเสริมสร้างบทบาทหญิง ชาย 2 หลักสูตร , ด้านการบริหารทรัพยากรบุคคล 29 หลักสูตร , กฎหมายและระเบียบราชการ 7 หลักสูตร , ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประชาคมอาเซียน 15 หลักสูตร
- **หมวดการพัฒนาทักษะ :** มีให้เลือกดังนี้ พัฒนาทักษะทางการคิด 4 หลักสูตร, การเขียนหนังสือราชการ 6 หลักสูตร , คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ (Data Visualization, Project Management, Microsoft Excel) 3 หลักสูตร , ภาษา (ลาว เขมร เวียดนาม เมียนมา มลายู ภาษามลายูท้องถิ่นยาวิ) 6 หลักสูตร
- **หมวดการพัฒนาสมรรถนะข้าราชการพลเรือน :** มีให้เลือกดังนี้ การมุ่งผลสัมฤทธิ์ 3 หลักสูตร , การบริการที่ดี 2 หลักสูตร , การสั่งสมความเชี่ยวชาญในงานอาชีพ 1 หลักสูตร , การยึดมั่นในความถูกต้องชอบธรรมและจรรยาบรรณ 8 หลักสูตร , การทำงานเป็นทีม 1 หลักสูตร

โดยเปิดรับสมัครเข้าอบรมหลักสูตรต่าง ๆ ประจำปี 2563 ตั้งแต่วันที่ 22 มกราคม - 31 ธันวาคม 2563 และเริ่มอบรมออนไลน์ได้ตั้งแต่วันที่ 22 มกราคม - 31 ธันวาคม 2563



Category	Date	Headline	Source	Page	PR Value (THB)
ข่าวสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา จากสื่อออนไลน์ มีเดีย	10 พ.ค. 2563	อัปเดต! คอร์ส 'อบรมออนไลน์' ฟรี สร้างอาชีพหารายได้ในยุค COVID   กรุงเทพธุรกิจ   LINE TODAY	today.line.me	-	150,000.00