

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
(Thai Cook Level 1)

1. มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย (Thai Cook)

สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย (Thai Cook) หมายถึง ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการวางแผนการทำงาน หรือมีหน้าที่ปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเตรียมอุปกรณ์ครัว จัดเตรียมวัตถุดิบ การประกอบและปรุงอาหารไทย การเก็บรักษาวัตถุดิบได้ถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย แบ่งออกเป็น 2 ระดับ คือ ระดับ 1 (พ่อครัว/แม่ครัว 1) และระดับ 2 (พ่อครัว/แม่ครัว 2) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ระดับ 1 (พ่อครัว/แม่ครัว 1) หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือ มีความรู้พื้นฐานในการจัดเตรียมอุปกรณ์ครัว จัดเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษาวัตถุดิบทั้งก่อนปรุงและหลังปรุงได้อย่างถูกวิธี การประกอบและปรุงอาหารไทย รสชาติอาหารตามตำรับพื้นฐานได้ถูกต้อง และเป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน

ระดับ 2 (พ่อครัว/แม่ครัว 2) หมายถึง ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการวางแผนการทำงานอย่างเป็นระบบ การจัดเตรียมอุปกรณ์ครัว จัดเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษาวัตถุดิบทั้งก่อนปรุงและหลังปรุงได้อย่างถูกวิธี การประกอบและปรุงอาหารไทยตามตำรับพื้นฐาน ได้ถูกต้อง และเป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน

ข้อกำหนดทางวิชาการที่ใช้เป็นเกณฑ์วัด ความรู้ ความสามารถและทัศนคติในการทำงานของผู้ประกอบอาชีพในสาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ให้เป็นดังนี้

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ 1 ได้แก่

1. ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

1.1 สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน

- (1) สุขอนามัยส่วนบุคคล
- (2) สุขอนามัยเครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องใช้ในครัว
- (3) สุขอนามัยด้านสถานที่
- (4) การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- (5) ความปลอดภัยในการทำงาน

- 1.2 การเตรียมงาน
- 1.3 การเก็บรักษาวัตถุดิบก่อนปรุงและอาหารปรุงสุก
- 1.4 หลักการประกอบอาหาร
- 1.5 การนำเสนอและจัดตกแต่งอาหาร
 - (1) การเตรียมวัตถุดิบเพื่อปรุง
 - (2) การประกอบอาหาร

2. ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงานดังต่อไปนี้

- 2.1 สุขภาพอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน
 - (1) สุขอนามัยส่วนบุคคล
 - (2) สุขอนามัยเครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องใช้ในครัว
 - (3) สุขอนามัยด้านสถานที่
 - (4) ความปลอดภัยในการทำงาน

2.2 เตรียมงาน

- (1) อ่านตำรับอาหาร
- (2) ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร
- (3) จัดเมนูอาหารตามใบสั่งอาหาร
- (4) เตรียมอุปกรณ์ครัว

2.3 เก็บรักษาวัตถุดิบก่อนปรุงและอาหารปรุงสุก

- (1) เก็บรักษาเนื้อสัตว์
- (2) เก็บรักษาผักสดและผลไม้
- (3) เก็บรักษาเครื่องปรุงและเครื่องเทศ
- (4) เก็บรักษาอาหารปรุงสุก

2.4 หลักการประกอบอาหาร

- (1) เตรียมวัตถุดิบเพื่อปรุง
- (2) ประกอบอาหาร

2.5 นำเสนอและจัดตกแต่งอาหาร

3. ทักษะ ประกอบด้วย การปฏิบัติงานตรงต่อเวลา การรักษาวินัย มีความซื่อสัตย์ และประหยัด

2. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย (Thai Cook) ไว้ดังต่อไปนี้

2.1. ผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์นับถึงวันสมัครเข้ารับการทดสอบ และมีคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(1) มีประสบการณ์ทำงาน การปฏิบัติงาน หรือการประกอบอาชีพเกี่ยวกับสาขาผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี โดยมีใบรับรองการทำงานหรือการประกอบอาชีพจากสถานประกอบกิจการหรือสมาคมวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

(2) ผ่านการฝึกอบรมฝีมือแรงงาน หรือฝึกอบรมอาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องกับสาขาผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมง โดยได้รับใบรับรองหรือวุฒิบัตรการฝึกอบรมฝีมือแรงงานหรือฝึกอบรมอาชีพจากหน่วยงานฝึกอบรมหรือหน่วยงานการศึกษาหรือสมาคมวิชาชีพ

(3) จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพหรือเทียบเท่า ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับสาขาผู้ประกอบอาหารไทย

2.2. ผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2 ต้องมีคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(1) มีประสบการณ์ทำงาน การปฏิบัติงาน หรือการประกอบอาชีพเกี่ยวกับสาขาผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี นับตั้งแต่วันที่ได้รับหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยมีใบรับรองการทำงานหรือการประกอบอาชีพจากสถานประกอบกิจการหรือสมาคมวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

(2) ได้คะแนนรวมในการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ไม่ต่ำกว่าร้อยละแปดสิบ และมีประสบการณ์การทำงานหรือประกอบอาชีพเกี่ยวกับสาขาผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี โดยมีใบรับรองการทำงานหรือการประกอบอาชีพจากสถานประกอบกิจการหรือสมาคมวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

ใบสั่งงานภาคความสามารถ

การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (Thai Cook)

ให้ผู้เข้าทดสอบปฏิบัติงาน ดังนี้

1. ประกอบอาหาร 1 ชุด ตามตำรับที่กำหนดให้ โดยจัดแบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้
ส่วนที่ 1 - จัดตกแต่งสวยงามสำหรับรับประทาน 1 คน จำนวน 2 ชุด
ส่วนที่ 2 - ส่วนที่เหลือทั้งหมดจัดใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ (ถ้ามี)
เวลาในการปฏิบัติงานทั้งสิ้น 3 ชั่วโมง
2. วัสดุและอุปกรณ์หลักผู้จัดการทดสอบจัดเตรียมไว้
3. ผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน จะต้องนำเครื่องมือส่วนตัวมาเอง เช่น มีดครัวที่ใช้ถนัดมือ มีดแกะสลัก มีดปอกผลไม้ ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดโต๊ะ ผ้าเช็ดจาน ผ้าจับหม้อร้อน ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ถ้วยตวง ช้อนตวง
4. ผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน จะต้องแต่งกายให้สุภาพเรียบร้อย ดังนี้
 - 4.1 สวมเสื้อเชฟ หรือเสื้อสีอ่อน ทึบแขน และมีปก
 - 4.2 สวมกางเกงขายาวสีพื้น หรือสีสุภาพ (ห้ามใส่กางเกงยีนส์ กางเกงวอร์ม หรือกางเกงรัดรูป)
 - 4.3 สวมรองเท้าหุ้มส้นแบบไม่มีเชือกผูก ส้นเตี้ย และสวมถุงเท้า (ห้ามใส่รองเท้าแตะ)
 - 4.4 สวมผ้ากันเปื้อนสีพื้นหรือสีสุภาพ พร้อมสวมหมวกคลุมผมหรือตาข่ายคลุมผมที่สามารถเก็บผมได้เรียบร้อย
 - 4.5 ห้ามสวมใส่เครื่องประดับทุกชนิด เช่น สร้อย แหวน นาฬิกา ต่างหู สายสิญจน์ กำไลข้อมือ
 - 4.6 ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ
 - 4.7 โกนหนวดเคราให้เรียบร้อยหรือมีผ้าปิดปากและคาง
 - 4.8 แต่งหน้าได้เล็กน้อย (ไม่ติดขนตาปลอม)
5. ผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน จะได้รับการพิจารณาให้คะแนน ในหัวข้อต่อไปนี้
 - 5.1 วิธีปฏิบัติงานโดยเน้นหลักโภชนาการและสุขอนามัย
 - 5.1.1 โภชนาการ
 - การเตรียมวัตถุดิบ
 - การหุงต้ม

5.1.2 สุขอนามัย

- สุขอนามัยส่วนบุคคล
- การแต่งกาย
- การจับต้องอาหาร
- การล้างทำความสะอาด

5.2 การใช้วัสดุอย่างประหยัด

5.3 การเลือกใช้และบำรุงรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้อย่างถูกต้อง

- เลือกเครื่องมือ เครื่องใช้ถูกต้องเหมาะสมกับปริมาณ และประเภทอาหาร
- ลักษณะวิธีใช้เครื่องมือ เครื่องใช้เหมาะสม
- ทำความสะอาด และดูแลรักษา

5.4 ระยะเวลา

5.5 ผลงานสำเร็จ อาหาร 4 รายการ แยกให้คะแนนแต่ละรายการ

โดยพิจารณารายละเอียด ดังนี้

5.5.1 การจัดและตกแต่ง (ความสวยงาม, ความเหมาะสมทั้งปริมาณและรูปลักษณะ)

5.5.2 ความถูกต้องตามลักษณะของอาหารไทยแท้ที่ไม่มีการตัดแปลง เช่น สี ความชื้นใน ส่วนประกอบที่มองเห็น เช่น ความกรอบ กลิ่นที่ได้รับโดยยังไม่เข้าปาก

5.5.3 ความสามารถในการทำงานอย่างปลอดภัย

5.5.4 จับและวางเครื่องมืออย่างปลอดภัย

5.5.5 มีความระมัดระวังในการทำงาน

5.5.6 มีระเบียบในการทำงาน

6. หากพบว่ามีกรณีทุจริตไม่ว่ากรณีใด ๆ จะถูกตัดสิทธิ์ไม่ผ่านการทดสอบ ฯ ทุกกรณี

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง คุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงคุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคสาม แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ และมาตรา ๓๙ (๓) แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง คุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ลงวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓

ข้อ ๒ กำหนดคุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ไว้ดังต่อไปนี้

๒.๑ ผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑ ต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์นับถึงวันสมัครเข้ารับการทดสอบ และต้องมีคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) มีประสบการณ์การทำงาน การปฏิบัติงาน หรือประกอบอาชีพเกี่ยวกับสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ไม่น้อยกว่า ๓ ปี โดยมีใบรับรองการทำงานหรือประกอบอาชีพจากสถานประกอบกิจการหรือสมาคมวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

(๒) ผ่านการฝึกอบรมฝีมือแรงงาน หรือฝึกอบรมอาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องกับสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ไม่น้อยกว่า ๙๐ ชั่วโมง โดยได้รับใบรับรองหรือวุฒิบัตรการฝึกอบรมฝีมือแรงงานหรือฝึกอบรมอาชีพจากหน่วยงานฝึกอบรมหรือหน่วยงานการศึกษาหรือสมาคมวิชาชีพ

(๓) จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพหรือเทียบเท่าในสาขาที่เกี่ยวข้องกับสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย

๒.๒ ผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๒ ต้องมีคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) มีประสบการณ์การทำงาน การปฏิบัติงาน หรือการประกอบอาชีพเกี่ยวกับสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ไม่น้อยกว่า ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ได้รับหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑ โดยมีใบรับรองการทำงานหรือประกอบอาชีพจากสถานประกอบกิจการหรือสมาคมวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

(๒) ได้คะแนนรวมในการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพ
ภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑ ไม่ต่ำกว่าร้อยละแปดสิบ และมีประสบการณ์
การทำงานหรือประกอบอาชีพเกี่ยวกับสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ไม่น้อยกว่า ๓ ปี โดยมีใบรับรอง
การทำงานหรือประกอบอาชีพจากสถานประกอบกิจการหรือสมาคมวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

บุญชอบ สุทธมนัสวงษ์

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ และการออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงวิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ และการออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคสาม แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ และมาตรา ๓๙ (๓) แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน และการออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑ ลงวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓

ข้อ ๒ กำหนดวิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑ ให้เป็นดังต่อไปนี้

(๑) การทดสอบความรู้

เป็นการทดสอบความรู้ที่จำเป็นจะต้องนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ ลักษณะข้อสอบเป็นแบบปรนัยชนิด ๔ ตัวเลือก จำนวน ๕๐ ข้อ ใช้เวลาในการทดสอบ ๑ ชั่วโมง คะแนนเต็ม ๕๐ คะแนน คิดเป็นร้อยละสี่สิบของคะแนนทั้งหมด โดยผู้เข้ารับการทดสอบต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละเจ็ดสิบของคะแนนภาคความรู้ จึงมีสิทธิเข้ารับการทดสอบภาคความสามารถ

(๒) การทดสอบความสามารถ

เป็นการทดสอบความสามารถซึ่งเกิดจากการสะสมประสบการณ์จนเกิดความชำนาญเพียงพอที่จะปฏิบัติงานได้อย่างมีคุณภาพตามข้อกำหนด ถูกขั้นตอน และเสร็จตามเวลาที่กำหนด ลักษณะแบบทดสอบเป็นการทดสอบปฏิบัติงานตามรูปแบบและกฎเกณฑ์ในรายละเอียดวิธีการทดสอบ ใช้เวลาในการทดสอบ ๓ ชั่วโมง คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน คิดเป็นร้อยละแปดสิบของคะแนนทั้งหมด ผู้เข้ารับการทดสอบต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละเจ็ดสิบของคะแนนภาคความสามารถ จึงถือว่าผ่านการทดสอบภาคความสามารถ โดยให้ผู้เข้ารับการทดสอบ ประกอบอาหารไทย ๑ ชุด จำนวน ๔ รายการ ได้แก่ อาหารจานเดียว ยำหรือเครื่องจิ้ม แกง และอาหารหวาน ตามตำรับอาหารมาตรฐาน

(๓) รายละเอียดวิธีการทดสอบให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการกำหนด

ข้อ ๓ การออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑ จะออกให้แก่ผู้ผ่านการทดสอบ โดยผู้เข้ารับการทดสอบต้องทดสอบทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถ และต้องทดสอบได้คะแนน ไม่น้อยกว่าร้อยละเจ็ดสิบของคะแนนทั้งหมด จึงถือว่าผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

บุญชอบ สุทธมนัสวงษ์

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน