



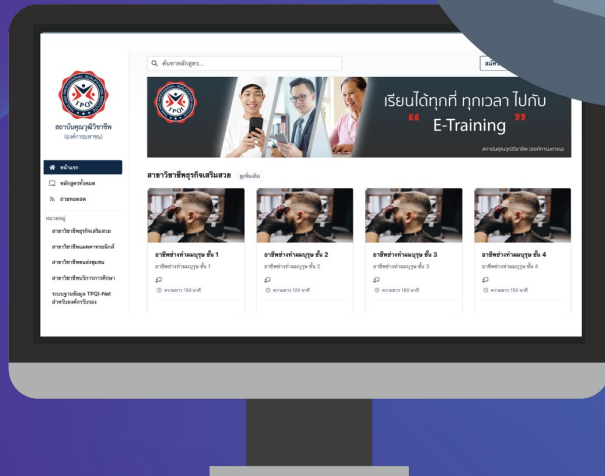
สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

ระบบนวัตกรรมการเรียนรู้ สมรรถนะของบุคคล ตามมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ อิเล็กทรอนิกส์ (TPQI E-Training)

โดย นางสาวรชนาธิป จันทนุ
รองผู้อำนวยการสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ



การฝึกอบรมออนไลน์ <https://e-training.tpqi.go.th>



จำนวน
517
ชุดฝึกอบรม

จัดทำชุดฝึกอบรมสำหรับสื่อการเรียนรู้อิเล็กทรอนิกส์
และดิจิทัลคอนเทนต์ เพื่อพัฒนาสมรรถนะ
ของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ
ในการเข้าสู่ระบบคุณวุฒิวิชาชีพ



โครงการ "อบรมสร้างทักษะ upskill พร้อมเริ่มธุรกิจจัดดอกไม้"

14 พ.ค. 2564

อบรมฟรี

คุณชลัมภ์ ประคองทรัพย์ จาก Facebook Fanpage "หญิงน้ำปรุง จรุงจิต"

อบรมสร้างทักษะ upskill พร้อมเริ่มธุรกิจจัดดอกไม้ (จำนวน 6 ชั่วโมง)

วิทยากร: คุณชลัมภ์ ประคองทรัพย์ จาก Facebook Fanpage "หญิงน้ำปรุง จรุงจิต"

อบรมฟรี

"Live Commerce สร้างธุรกิจ เพิ่มรายได้ ยุค New Normal" (6 ชั่วโมง)

วิทยากร: คุณเจนจิรา ศรีดี บจก. ชั่ว เอ็มเคที

อบรมฟรี

"งานบำรุงรักษารถจักรยานยนต์" (รวม 6 ชั่วโมง)

โดย วิทยากรวิทยาลัยเทคโนโลยีสยาม (สยามเทค)

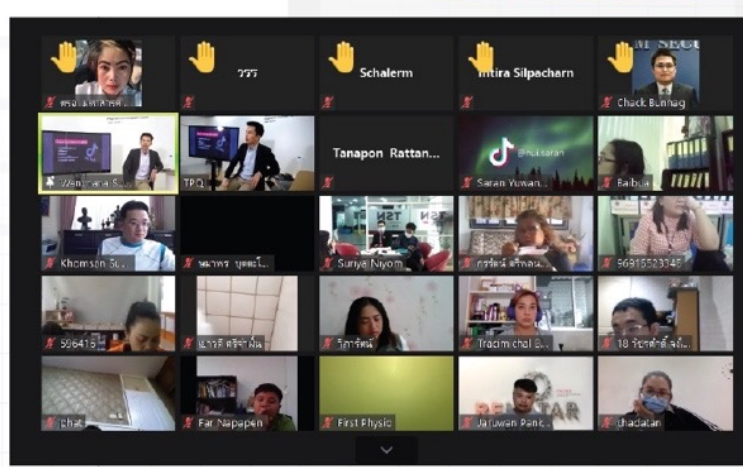
① ความยาว 6 ชั่วโมง

การฝึกอบรมออนไลน์

นวัตกรรมการเรียนรู้ด้วยชุดฝึกอบรมในระนณ
E-Trainingและการฝึกอบรมออนไลน์
Virtual Classroom

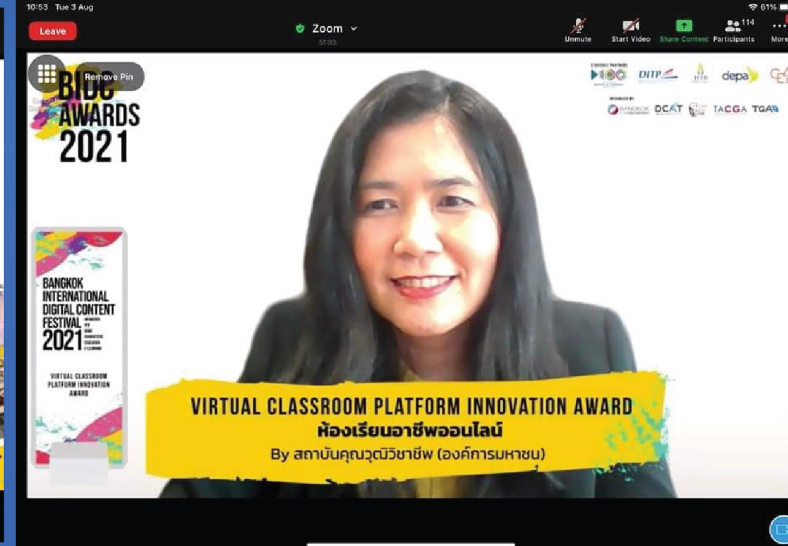
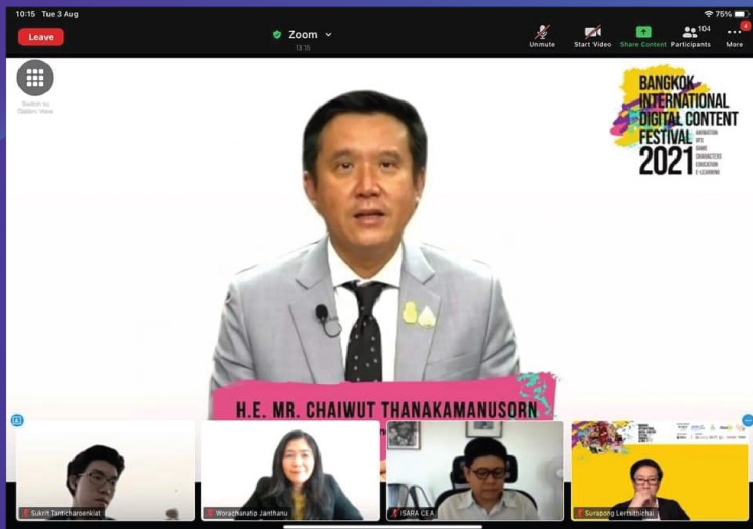


สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)



จำนวน 60 หลักสูตร
ใน 12 สายอาชีพ

ร่วมกับหน่วยงานต่างๆ เช่น ธนาคารออมสิน
ธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
บริษัทประกันสินเชื่อบุคคลและประกันภัย
สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจดิจิทัล
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร เป็นต้น



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ได้รับรางวัลยอดเยี่ยม Virtual Class Room Platform Innovation

การสร้างสรรค์ออกแบบนวัตกรรมห้องเรียนเสมือน
จากสมาคมอีเลิร์นนิ่งแห่งประเทศไทย (E-lat)
ในงาน “Bangkok International Digital Content Festival 2021”
หรือ BDC 2021 ครั้งที่ 8



หลักสูตร TOP 5 : Virtual Classroom

- หลักสูตร "WellCuisine: อาหารเช้าสากลอย่างมืออาชีพ (จำนวน 12 ชั่วโมง)" จำนวน 537 ใบ
- หลักสูตร "ความปลอดภัยในการทำงาน ในพื้นที่ระบบราง (จำนวน 12 ชั่วโมง)" จำนวน 535 ใบ
- หลักสูตร "Virtual Classroom : อาชีพผู้บริหารสถานศึกษา (จำนวน 6 ชั่วโมง)" จำนวน 373 ใบ
- หลักสูตร "ฝึกอบรมอาสาสมัครท่องเที่ยวไทยอย่างยั่งยืน
Training Course for Thailand Tourism Volunteer (6 ชั่วโมง)" จำนวน 268 ใบ
- หลักสูตร "สร้างโอกาส สร้างความมั่นใจด้วยคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 2,3" จำนวน 263 ใบ



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)



Virtual Classroom
จำนวนผู้รับวุฒิบัตร 7,215 ใบ

Up-Skill / Re-Skill
ยกระดับกำลังคน "มืออาชีพ"

จำนวนผู้รับวุฒิบัตร
ทั้งหมด

17,844 ใบ

ข้อมูลตั้งแต่วันที่ 1 ต.ค. 2564-ปัจจุบัน

หลักสูตรตามมาตรฐานอาชีพ
จำนวนผู้รับวุฒิบัตร 8,923 ใบ

หลักสูตร TOP 5 : ตามมาตรฐานอาชีพ

- หลักสูตร TOP 5 : ตามมาตรฐานอาชีพ
- หลักสูตร "การพัฒนาสมรรถนะ Digital Literacy" จำนวน 2,272 ใบ
- หลักสูตร "Microsoft Word" จำนวน 1,303 ใบ
- หลักสูตร "Microsoft Excel" จำนวน 1,145 ใบ
- หลักสูตร "Microsoft PowerPoint" จำนวน 1,097 ใบ
- หลักสูตร "Basic Cybersecurity (2 ชั่วโมง)" จำนวน 266 ใบ

การฝึกอบรมชุดฝึกอบรมสำหรับกระบวนการภายใน สคช. จำนวนผู้รับวุฒิบัตร 1,706 ใบ

จำนวนคนสมัครสมาชิก 19,657 คน

จำนวนคนลงทะเบียนหลักสูตร 39,628 ครั้ง

ครัววังแพะ



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)



ชื่อ : ยัสมุน หะยีลาเต๊ะ

ชื่อร้าน : ครัววังแพะ

ประเภทสินค้าที่นำมาออกบูธ : ชุดข้าวหมกบัสมาตีพร้อมหุง (กึ่งสำเร็จรูป)

ความเชื่อมโยงกับสถาบัน :

ได้เข้าร่วมอบรมวิชาชีพหลักสูตร

"Wellness cuisine upskill" เซฟซาลาลสู่ปตตานีมืออาชีพ" อีกทั้งได้รับการสนับสนุนและต่อยอดจนทำให้ผลิตภัณฑ์สมบูรณ์ พร้อมออกสู่ตลาดสากล



คุณแป้งข้าวเหนียวมะม่วง



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)



ชื่อ : คุณบรรณิกา สนธิ
ชื่อร้าน : คุณแป้งข้าวเหนียวมะม่วง
ประเภทสินค้า : ข้าวเหนียวมะม่วง
ความเชื่อมโยงสถาบัน :
ร้านผ่านการประเมินสมรรถนะ
และออกรายการ From Professional To
MSMEs ตอน Street Food มืออาชีพ

Boonrata Herb



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)



Boonrata Herb

310 ถูกใจ • 9 คนกำลังติดตาม

ส่งข้อความ

ถูกใจ

ค้นหา



ชื่อ : คุณณัชฎพงษ์ ศรีสันต์

ชื่อร้าน : Boonrata Herb

ประเภทสินค้าที่จะนำมาออกบูท : ผลิตภัณฑ์เสริม

ความงาม แชมพู ครีม เซรั่ม

ความเชื่อมโยงกับสถาบัน : เข้าร่วมอบรมหลักสูตร

วางแผนกลยุทธ์การตลาดดิจิทัลอย่างมืออาชีพ

ณ ห้องประชุม 202 อาคารศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ร้านบ้านนี้มีขนม



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)



บ้านนี้ มีขนม /Baannee
Menom

@Baannee.Menom · สินค้า/บริการ



ชื่อ : คุณสุภัทลสินี แซ่ลี

ชื่อร้าน : ร้านบ้านนี้มีขนม

ประเภทสินค้า : ขนมและเบเกอรี่

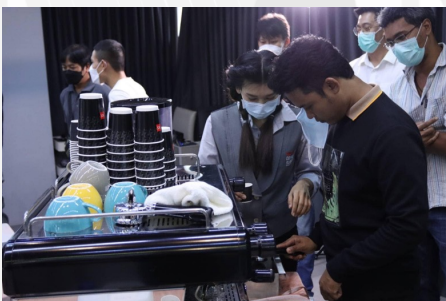
ความเชื่อมโยงสถาบัน :

เคยทำบริษัททัวร์แต่สถานการณ์โควิด
ต้องหยุดเลยหันมาฝึกทำเบเกอรี่ รับ
จัดเบรก เปิดรับออเดอร์
เข้าร่วมการอบรม เพื่อนำความรู้มา
พัฒนาฝีมือการอบขนม การจัดการ
ตกแต่งสินค้าและการถ่ายภาพสินค้า
เพื่อการขาย

- เบเกอรี่อดิษฐ์ของคนไทย
- ถ่ายภาพสินค้าอย่างมืออาชีพ



@mamaslothcoffee · ★ 5 รีวิว 8 รายการ ⓘ · ร้าน



- Brewing at home เริ่มต้นธุรกิจวิถี Slow Bar



การพัฒนา Platform TPQI E-Training ในปี 2565



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

Connect social

Connect easier via the options below:

Continue with Line

สมัครสมาชิก

มีบัญชีแล้วใช่หรือไม่? เข้าสู่ระบบ

คำนำหน้าชื่อ *

นาย

ชื่อ *

นามสกุล *

อีเมล *

example@domain.com

รหัสผ่าน *

ยืนยันรหัสผ่าน *

รหัสผ่าน

ยืนยันรหัสผ่าน

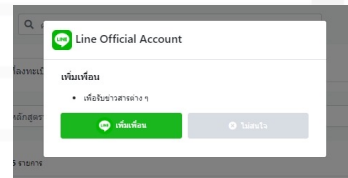
รหัสผ่านต้องมีความยาว 8 ตัวขึ้นไป ประกอบด้วยตัวอักษร
ตัวเลขผสมกัน และต้องไม่มีคำซ้ำกับชื่อหรืออีเมล

หมายเลขโทรศัพท์มือถือ *

0812345678

Function : Line Notification

การแจ้งเตือนข่าวสารของระบบ E-Training ผ่าน Application line



Function : Line Login

การสมัครสมาชิกผ่าน Application line



Function : Passcode

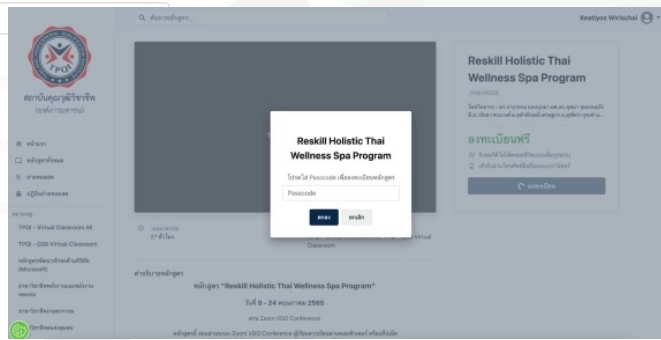
กำหนดรหัสผ่านสำหรับลงทะเบียนหลักสูตร เพื่อการเรียนรู้เฉพาะกลุ่ม

Function : Import ข้อสอบ

นำเข้าข้อสอบผ่านไฟล์ Excel



Function : แบ่งข้อสอบออกเป็นมิตี



การเชื่อมโยงระบบ TPQI-Training กับหน่วยงานภายนอก



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

สสว ➡

SME Academy 365



SME D Academy 365



SCB

แม่แก้ว Academy



E-Portfolio
(E-Workforce Ecosystem)



(เป้าหมายระบบ LMS ที่จะเชื่อมโยงในรูปแบบ SSO ระยะที่ 1)

Single Sign On : เป็นระบบการยืนยันตัวตนบุคคล (Authentication) ที่รองรับการให้ผู้ใช้งานลงชื่อเข้าใช้งานระบบ (Login) ครั้งเดียวที่ระบบ LMS ต้นทาง แล้วสามารถเข้าใช้งานระบบ TPQI E-Training ได้โดยไม่ต้องลงชื่อเข้าใช้งานซ้ำอีก

Single Sign On

Register (No Username/Password)
PDPA Consent & Additional Info



Course List



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)



TPQI E-Training

API R2

Citizen id
Training Result



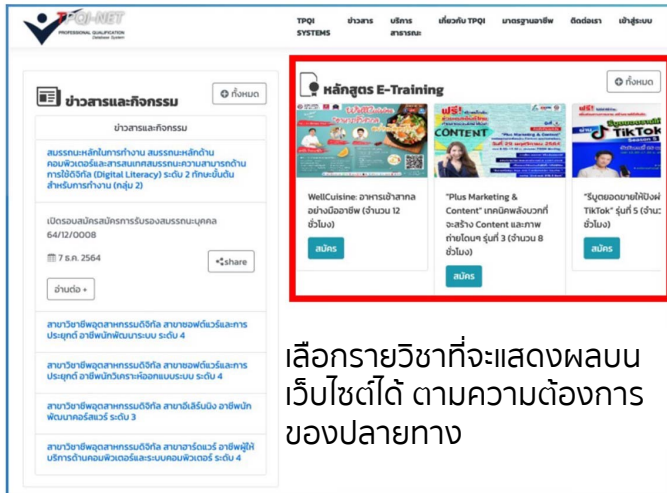
API R2 : เป็นการส่งข้อมูลผลการฝึกอบรมตามรหัสผู้ใช้งาน (รหัสบัตรประชาชน 13 หลัก) ไปยังฐานข้อมูลปลายทางที่สถาบันฯ มีข้อตกลง

นำหลักสูตรใน TPQI E-Training ไปแสดงบนเว็บไซต์ต่างๆ ที่มีความร่วมมือ

API R1 : Hybrid Courses

API R1 : เป็นการแชร์หลักสูตรไปยังเว็บไซต์อื่นๆ โดยการนำหลักสูตรใน TPQI E-Training ไปแสดงบนเว็บไซต์ต่างๆ ที่มีความร่วมมือ เพื่อส่งเสริมวัดผลการเรียนรู้ด้วยระบบคุณวุฒิวิชาชีพ

เลือกรายวิชาที่จะแสดงผลบนเว็บไซต์ได้ ตามความต้องการของปลายทาง



ตัวอย่างการเชื่อมโยง



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

ระบบ TPQI E-Training

ค้นหาหลักสูตร...

เรียนได้ทุกที่ ทุกเวลา ไปกับ
“ E-Training ”

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

TPQI - Virtual Classroom All

อบรมฟรี The BEST Menu from Best Thai Ingredient สุดยอดเมนูจากเกษตรไทย...
โดยเชฟจาก โรงแรมหรู ระดับ 5 ดาว
7 - 8 มิ.ย. 64
9.00 - 16.00 น.
12 ชั่วโมง

อบรมฟรี Digital Marketing for Tourism Sector
โดยวิทยากร : คุณวชิษฐ์ เรืองรุ่งเรือง รับผิดชอบ
ด้านการตลาดและประชาสัมพันธ์
วันที่ 6, 9 มิ.ย. 64
12 ชั่วโมง

อบรมฟรี เทรนด์เมนูใหม่ปรุงรสแบบไทยได้
โดยวิทยากร : นางสาวศิริประทีป เรืองรุ่งเรือง
สาขาวิชา 12 ชั่วโมง

อบรมฟรี ตลาดเครื่องมือนอกบ้าน
โดยวิทยากร : คุณกานดา สิริระบุญญา
สาขาวิชา 3 ชั่วโมง

ระบบแฟ้มสะสมผลงานอัจฉริยะ (E-Portfolio)

บทความ ภาพรวม จัดการข้อมูลส่วนตัว

ความสมบูรณ์ของข้อมูลส่วนตัว 56%

แก้ไขข้อมูลส่วนตัว

ข้อมูลส่วนตัว ข้อมูลการศึกษา ข้อมูลประสบการณ์ทำงาน ข้อมูลการฝึกอบรม ข้อมูลทักษะ ข้อมูลคุณวุฒิวิชาชีพ

ข้อมูลการฝึกอบรม

+ เพิ่มข้อมูลการฝึกอบรมใหม่

เพิ่มเติม: ข้อมูลฝึกอบรมสามารถเผยแพร่บนหน้า RESUME ได้ไม่เกิน 5 รายการ

1." The Best Menu from Best Thai Ingredient สุดยอดเมนูจากเกษตรไทย" (16 ชั่วโมง) 22 กรกฎาคม 2564 - 17 มีนาคม 2565 ระบบ e-training สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ	☒	เปิดการเผยแพร่
2."Digital Marketing for Tourism Sector" (จำนวน 12 ชั่วโมง) 22 กรกฎาคม 2564 - 22 กรกฎาคม 2564 ระบบ e-training สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ	☒	เปิดการเผยแพร่
3.เทรนด์เมนูใหม่ปรุงรสแบบไทยได้ (จำนวน 12 ชั่วโมง) 07 กรกฎาคม 2564 - 26 กันยายน 2564 ระบบ e-training สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ	☒	เปิดการเผยแพร่
4."ตลาดเครื่องมือนอกบ้านให้คนขายของหลากหลาย ยุค 2021" (จำนวน 3 ชั่วโมง) 24 พฤษภาคม 2564 - 24 พฤษภาคม 2564 ระบบ e-training สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ	☒	เปิดการเผยแพร่

ระบบ TPQI E-Training จะเชื่อมโยงข้อมูลการอบรม เข้ากับ ระบบแฟ้มสะสมผลงานอัจฉริยะ (E-Portfolio) โดยมีกลไกเชื่อมโยงข้อมูลอย่างอัตโนมัติระหว่างระบบ TPQI E-Training และ E-Portfolio

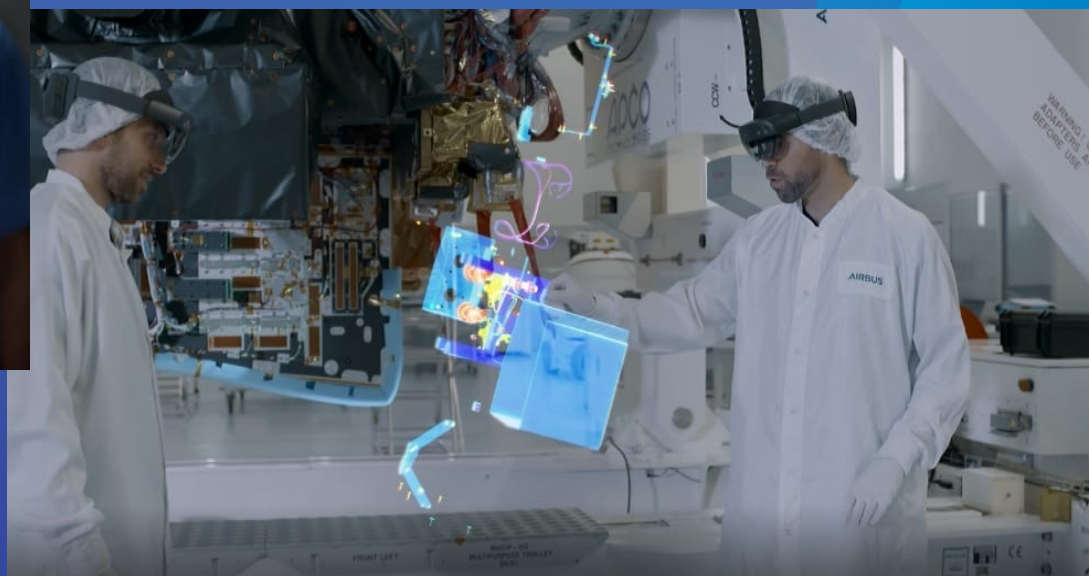
พัฒนาสื่อการฝึกอบรมนวัตกรรมเพื่อการฝึกอาชีพแห่งอนาคต



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)



อาชีพวิศวกรรมชีวการแพทย์ คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 4



การพัฒนาสื่อ TPQI E-Training รูปแบบใหม่ ในปี 2565



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)



อาชีพช่างแมคคาทรอนิกส์ คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 3





สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

- สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) -



02-035-4900 / 063-373-3926



www.tpqi.go.th



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)



@tpqi



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1177 อาคารเฟิร์ล แบงก์กิ้ง ชั้น 14
ถนนพหลโยธิน แขวงพญาไท เขตพญาไท
กรุงเทพฯ 10400

