

จัดหางาน

Magazine DOE

ฉบับที่ 26 ประจำเดือนพฤศจิกายน 2562



กระทรวงแรงงาน

Ministry of Labour



สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต
Phuket Provincial Employment Office.



สมัครงานออนไลน์ได้ที่
smartjob.doe.go.th



เดียว โนแผ่นดิน



“... ความเจริญของคนทั้งหลาย ย่อมเกิดมาจาก การประพฤติชอบ และการหาเลี้ยงชีพชอบ เป็นหลักสำคัญ ผู้ที่จะสามารถประพฤติชอบ และหาเลี้ยงชีพชอบได้ด้วยนั้น ย่อมจะต้องมี ทั้งวิชาความรู้ ทั้งหลักธรรมทางศาสนา เพราะ สิ่งแรกเป็นปัจจัยสำหรับใช้กระทำการงาน สิ่งหลังเป็นปัจจัยสำหรับส่งเสริมความประพฤติ และการปฏิบัติงานให้ชอบ คือให้ถูกต้องและเป็นธรรม...”

พระราชดำรัส

พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร
พระราชทาน แก่คณะครูโรงเรียนราษฎร์สอนศาสนาอิสลาม 4 จังหวัดภาคใต้
ณ มัสยิดกลาง จังหวัดปัตตานี วันอังคารที่ 24 สิงหาคม 2519

ทักทายก่อนเปิดเล่ม

ข่าวสารสำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต ฉบับนี้ มีข่าวสารที่เป็นประโยชน์นำมาฝากมากมาย อาทิ Smart News, ข่าวสารแรงงานไทยต่างประเทศ, ไร่ไต้คนกับงาน, สารหน้ารู้, สุขภาพดี...ชีวิตดี, FOOT FIT FOR FIRE, ข้อคิด...สะกิดใจ, แฉแฉอาชีพสูไทยแลนด์ 4.0, มุมอาชีพอิสระ, ข่าวสารตลาดแรงงานในจังหวัดภูเก็ต และเที่ยวเกาะภูเก็ต

สำหรับผู้ว่างงาน นักศึกษาจบใหม่ ประชาชนทั่วไป ที่ต้องการเปลี่ยนงาน สนใจหาข้อมูลตำแหน่งงานว่าง ทั้งในและต่างประเทศ หรือต้องการประกอบอาชีพอิสระ สามารถเปิดอ่านได้จากข่าวสารฉบับนี้หรือเข้ามาใช้บริการด้วยตนเอง ณ สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต นอกจากนี้ท่านสามารถลงทะเบียนหางานออนไลน์ได้ด้วยตนเองผ่านเว็บไซต์ <http://smartjob.doe.go.th> หรือดูตำแหน่งงานผ่านทางเพจ Facebook สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต

“บริการด้วยใจ เพื่อคนไทยมีงานทำ”

บรรณาธิการ



SMART NEWS



วันที่ 6 ตุลาคม 2562 นายอุตตม สาวนายน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังได้เปิดเผยข้อมูลผ่านเฟซบุ๊ก ดร.อุตตม สาวนายนยืนยันว่า มาตรการชิมช้อปใช้ระยะที่สอง จะมีขึ้นแน่นอน ซึ่งจะเน้นปรับปรุงการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพ เพื่ออำนวยความสะดวกให้พี่น้องประชาชนมากยิ่งขึ้น พร้อมเผยว่า ขณะนี้มีผู้ใช้ผ่านมาตรการนี้แล้วประมาณ 1.3 ล้านคน ทำให้เกิดเม็ดเงินหมุนเวียนในระบบเศรษฐกิจมากกว่า 1,000 ล้านบาท และมีจำนวนร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการแล้วกว่า 1.7 แสนร้าน

“โครงการชิมช้อปใช้ไม่ได้ส่งผลทางเศรษฐกิจเพียงอย่างเดียว แต่ยังช่วยทำให้สังคมมีความใกล้ชิด มีความเอื้ออาทรซึ่งกันและกันอีกด้วยผมได้เห็นภาพลูก ๆ ที่ได้เข้าร่วมมาตรการ ชิมช้อปใช้ พาคุณพ่อคุณแม่ รวมถึงคนในครอบครัว รวมตัวกันไปท่องเที่ยวด้วยกัน เป็นการใช้เวลาร่วมกันอย่างมีความสุข ซึ่งที่ผ่านมามี 1 สัปดาห์ก็ได้ผลตอบรับจากพี่น้องประชาชนอย่างต่อเนื่องจากการลงพื้นที่เยี่ยมเยียนและรับฟังความคิดเห็น พ่อค้าแม่ขายและพี่น้องประชาชนชื่นชมมาตรการนี้และขอให้มีการขยายผลเพิ่มเติม ซึ่งเป็นที่แน่นอนแล้วว่า จะมีระยะที่สองต่อไปแน่นอน”

นอกจากนี้ ดลสินีวัสส์ออนไลน์ รายงานเพิ่มเติมว่า การเปิดลงทะเบียน ชิมช้อปใช้ รอบเก็บตกของวันนี้ (6 ตุลาคม) หรือนับเป็นวันที่ 14 ของโครงการ ซึ่งเปิดลงทะเบียนสิทธิ์ที่เหลือ 306,000 ราย ปรากฏว่าหลังเปิดลงทะเบียนตอน 00.01 น. มีประชาชนเข้าไปลงทะเบียนอย่างรวดเร็วจนเต็มในเวลา 01.06 น. อย่างไรก็ตาม หากยังมีผู้ใช้กรอกข้อมูลไม่ถูกต้อง รวมถึงผู้ที่ลงทะเบียนผ่าน แต่ไม่ใช้เงินภายใน 14 วัน ก็มึนนำสิทธิ์มาเปิดให้ลงทะเบียนใหม่ ต่อเนื่องไปจนถึงวันที่ 15 พฤศจิกายน นี้ หรือจนกว่าจะมีผู้ใช้สิทธิ์ครบ 10 ล้านคน



กรมการกงสุล แจ้งเตือน!!!

หญิงไทยทำงานนวดสปาในอินเดีย

ในปัจจุบันมีกลุ่มนายหน้าแนะนำ หรือชักจูงหญิงไทย เดินทางไปทำงานนวดสปาในอินเดีย โดยเป็นตัวกลางในการยื่นขอรับการตรวจ ลงตราประเภทธุรกิจท่องเที่ยวอินเดียให้กับหญิงไทย ทำให้หญิงไทยหลายรายเข้าใจผิด คิดว่าสามารถเดินทางไปประกอบอาชีพนวดสปา โดยการตรวจลงตรา (วีซ่า) ประเภทดังกล่าว ซึ่งไม่ตรงกับความเป็นจริง

ความผิดตามกฎหมายอินเดีย

การทำงานนวดสปาในอินเดีย ต้องขอรับการตรวจลงตราประเภททำงาน (Employment Visa) การทำงาน โดยได้รับการตรวจลงตราที่ผิดประเภท มีความผิดตามกฎหมายอินเดีย ส่งผลให้มีหญิงไทยถูกจับกุมเป็นจำนวนมาก สำหรับโทษในข้อหาการค้าประเวณี หากศาลตัดสินว่ามีความผิด อาจมีโทษจำคุกอย่างต่ำ 3 ปี อย่างไรก็ตาม โทษอาจแตกต่างกันได้ โดยขึ้นอยู่กับรูปคดี และคำตัดสินของศาล

คำเตือนจากกรมการกงสุล

กรมการกงสุล ขอแจ้งเตือนหญิงไทยที่จะเดินทางไปทำงานนวดสปาในอินเดีย ให้ตรวจสอบความน่าเชื่อถือของกลุ่มนายหน้าคนไทยที่ชักชวนไปทำงาน ตรวจสอบข้อมูลเกี่ยวกับสัญญาจ้างให้รอบคอบ และหลีกเลี่ยงการตรวจลงตราผิดประเภท เพื่อหลีกเลี่ยงการทำงาน ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยและสวัสดิการของตัวท่านเอง

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

1. Hotline สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงนิวเดลี : Royal Thai Embassy, New Delhi
2. Facebook สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงนิวเดลี : +91 95 9932 1484
3. หมายเลข Call Center กรมการกงสุล : +66 2572 8442



ว่าไรตี้ คนกับงาน



Generation

วิธีคิด ค่านิยม และพฤติกรรม



Baby Boomer

เกิดช่วง ค.ศ.1946-1964



อายุตั้งแต่ 55-73



จงรักภักดี ต่อองค์กร



มีความอดทนสูง มุ่งมั่น ทำงานหนัก



ให้ความสำคัญกับครอบครัว



Gen X

เกิดช่วง ค.ศ.1965-1979



อายุตั้งแต่ 40-54



ทุ่มเทกับงาน



ใช้ทักษะมากกว่า ใช้แรงงาน



ทำงานในเมือง



Gen Y

เกิดช่วง ค.ศ.1980-1996



อายุตั้งแต่ 23-39



อยากมีเงินแต่ ไม่อยากทำงานหนัก



ผลสำเร็จ สำคัญกว่าวิธีการ



ให้ความสำคัญกับ Work-Life Balance



Gen Z

เกิดช่วง ค.ศ.1997-2009



อายุตั้งแต่ 10-22



เก่งเทคโนโลยี Multitasking



ชอบค้นคว้า เรียนรู้ด้วยตัวเอง



พักไฟ ประชาธิปไตย



Gen Alpha

เกิดตั้งแต่ ค.ศ. 2010



อายุน้อยกว่า 10 ปี



Digital Native



คุ้นเคยกับการเปลี่ยนแปลง



เปิดกว้าง รับความแตกต่าง

คนแต่ละ 'เจนเนอเรชั่น'

แตกต่างกันอย่างไร?

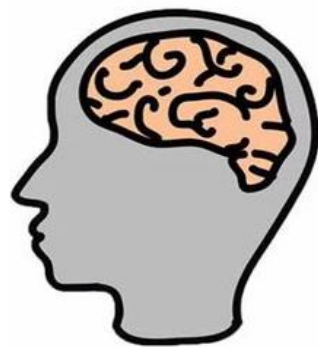
Emerging Demographics Shockwaves and What are the Differences between Them ?

โดย รศ.ดร.พิทพ อุดร คนบดี TBS



สาระน่ารู้

6 พฤติกรรม ทำลายสมอง

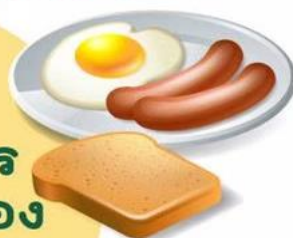


อดนอน



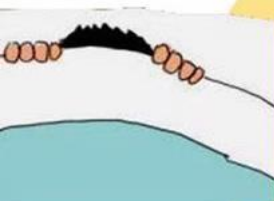
ทำให้เซลล์
สมองตาย
อันตราย
มาก

ไม่กินข้าวเช้า



ทำให้
สารอาหาร
ไปเลี้ยงสมอง
ไม่พอ

นอนคลุมโปง



ทำให้ขาด
ออกซิเจน
มีผลต่อการ
ทำงานของ
สมอง

สูบบุหรี่



ทำให้
สมองฝ่อ
หรือเป็น
อัลไซเมอร์

ใช้สมอง ตอนไม่สบาย

เป็นการ
ทำร้ายสมอง
ในช่วงที่
ร่างกาย
อ่อนแอ

ไม่ใช้ ความคิดเลย

จะทำให้
สมองค่อยๆ
ฝ่อลง

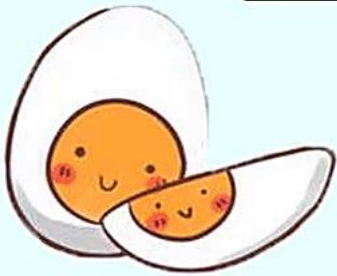




3 อาหารมีोटดีก กินแคไไหน ก็ไม้อ้วน

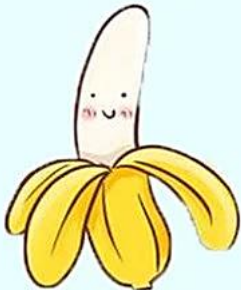


ไข่ต้ม



อุดมไปด้วยสารอาหาร
เช่น โปรตีน แคลเซียม
วิตามิน และแร่ธาตุ
พลังงานต่ำ กินแล้วอิม

กล้วย



อุดมไปด้วยวิตามิน
และเกลือแร่
มีสารต้านอนุมูลอิสระ
ปรับระดับน้ำตาลในเลือดให้สมดุล
ทำให้สมองปลอดโปร่ง

โยเกิร์ต



พลังงานต่ำ
อิมท้องทั้งคีน
มีแคลเซียมสูง





FOOT FIT FOR FIRE

Chapter 26

ที่อยู่ภาษาอังกฤษ



คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง

อพาร์ทเมนต์ Apartment (Apt.)

อาคาร Building (Bldg.)

ชั้น floor (1st floor, 2nd floor เป็นต้น)

บ้านเลขที่ House No.

หมู่บ้าน Village

หมู่ที่ Village No.

ตรอก Alley

ซอย Lane

ถนน Road (Rd.) หรือ Street (St.)

ตำบล/แขวง Sub-district/Sub-area

อำเภอ/เขต District/Area

จังหวัด Province

รหัสไปรษณีย์ Postal Code

แต่ในทางปฏิบัติ การเขียนที่อยู่นั้น ไม่ได้ใช้ทุกคำที่กล่าวมา และบางคำจะทับศัพท์ภาษาไทยเลย เช่น Moo 3 – หมู่ 3 , Soi 10 – ซอย 10 , Ban หรือ Baan – บ้าน , Tombon Taladnua – ตำบลตลาดเหนือ , Amphoe Muang – อำเภอเมือง , Changwat Phuket – จังหวัดภูเก็ต

ตัวอย่างการเขียนที่อยู่ภาษาอังกฤษ

เป็นชื่ออาคาร ที่อยู่ภาษาไทย:

สำนักงานสมอลแอร์

อาคารเกรท ชั้นสอง

ซอยลาดพร้าว 110 ถนนลาดพร้าว

แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ

กรุงเทพมหานคร

10240

ตัวอย่างการเขียนที่อยู่ภาษาอังกฤษ

เป็นชื่ออาคาร ที่อยู่ภาษาอังกฤษ:

Small Air Office

Great Bldg, 2nd Fl

Soi Lat Phrao 110, Lat Phrao Rd

Klong Chan, Bang Kapi

Bangkok, Thailand

10240

การเขียนที่อยู่ภาษาอังกฤษ เป็นชื่อหมู่บ้าน

ที่อยู่ภาษาไทย:

36/25 หมู่ 6 บ้านวานิช

ตำบลรัชฎา

อำเภอเมือง

จังหวัดภูเก็ต

83000



การเขียนที่อยู่ภาษาอังกฤษ เป็นชื่อหมู่บ้าน

ที่อยู่ภาษาอังกฤษ:

42 Moo 1 Baan Wa Nich

Rassada

Muang

Phuket

83000



To Be Continued...

ข้อคิด...สะกิดใจ

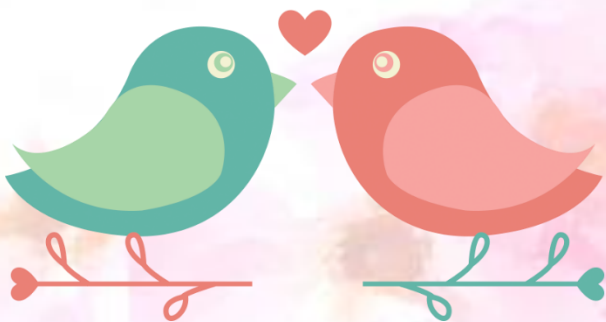
รสขมของความรัก 2



รสขมของความรัก

เกิดขึ้นเพราะการครอบครองที่มากเกินไปเสมอ
เมื่อครอบครองมาก ยิ่งกลายเป็นความเคยชิน
เรื่องเล็กที่ไม่ได้ตั้งใจ กลายเป็นเรื่องใหญ่ได้ตลอด
อย่าลืมนะว่ารักที่ดี ไม่จำเป็นต้องมีรสหวาน
เราควรมอบอิสระให้ความรัก รวมถึงคนรัก
ปล่อยให้มันเป็นไปตามธรรมชาติ
ความสุขจะได้เดินทางถึงกัน ทั้งเขาและเรา

คำว่า “ลืม” มีอยู่ในพจนานุกรม
แต่จะมีสักกี่คนที่ทำได้ในชีวิตจริง
ถ้าปากบอกว่าอยาก “ลืม” เรื่องใด
ส่วนใหญ่จะเป็นเรื่องที่เราจดจำจนขึ้นใจเสมอ
มันคงจะดีกว่าไหม ถ้าเราจะบอกตัวเองว่า
“ถึงไม่มีวันลืมได้ แต่เราก็จะพยายามไม่จำมัน”
เพราะแผลเป็นในใจ ลบไม่ได้ด้วยกาลเวลา
แต่ทำให้จางได้ด้วยการพยายามไม่หันกลับไปมองมันอีก



หากเปรียบเทียบความรัก เป็นเมล็ดพันธุ์ฝังลงดิน
ความผูกพันคงเป็นลำต้นที่งอกเงยตามกาลเวลา
วันหนึ่งเมื่อความรักโตเต็มที่ โดกว่านี้ไม่ได้อีก
ร่มใบบังแดดและกิ่งก้านแข็งแรง
คงเปรียบได้กับความห่วงหาอาหาร ดูแลกัน
ความรักในปั้นปลายของชีวิตคู่
อาจไม่มีการจับมือ หรือ บอกรักกันทุกวัน
แต่ไม่ยืนต้น ต้นนั้น ก็ยังแข็งแรงเขียวข่มตืออยู่

ที่มา : <http://arbuya.com/>





THAILAND 4.0

ข้าราชการไทย

กับการขับเคลื่อนสู่ประเทศไทย 4.0

“ต้องปรับเปลี่ยนจากการ
ทำงานรูปแบบเดิมๆ
ที่คุ้นเคย มาทำงานแบบ
ประสานความร่วมมือ
ไม่แบ่งแยกว่าเป็นหน้าที่ใคร
สร้างพันธมิตรการทำงาน
ร่วมกับภาคส่วนต่างๆ
สร้างสรรค์นวัตกรรม
และนำเทคโนโลยีมาใช้
เพื่อนำไปสู่ภาครัฐที่มีความ
โปร่งใส เป็นที่เชื่อมั่น
ศรัทธาของทุกภาคส่วน”



4ป & 4C



“ข้าราชการต้อง.....
กล้าเปลี่ยนแปลง
ไม่ติดกรอบเดิม สามารถ
ประสานการทำงานร่วมกัน
มีปัญญาสร้างสรรค์
และใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยี
และร่วมกันสร้างภาครัฐ
ที่ปลอดคอร์รัปชัน ซื่อตรง
โปร่งใส มีคุณธรรม”



<http://www.ocsc.go.th/thailand-4.0>





...เมนูอาชีพอิสระ...



หมูทอดแดดเดียว

หมูแดดเดียว ทอดร้อนๆ เคี้ยวนุ่มทำเองง่ายๆ ทำขายไม่ขาดกำ

“หมูแดดเดียว” หมูทอดง่ายๆ ตากแดดพอร่มๆ ตากแดดเดี๋ยวก็พอล้อมๆ ขึ้นชั้นตามชอบหมักกับเครื่องปรุงรส พอลอดจนสุกพร้อมเสิร์ฟกับข้าวเหนียว อร่อยแถมรับรองได้เลข ใครอยากทำกินอยากทำขายเหมื่อนกัน อุดหนุนซื้อไปซื้อปลีกดูดีกับเลขดีกว่าค่ะ

ส่วนผสมหมูทอดแดดเดียว

- | | | |
|---------------------|-----|----------|
| ๑. สันคอหมูสามชั้น | ๑ | กิโลกรัม |
| ๒. กระเทียม | ๑ | กรัม |
| ๓. รากผักชี | ๑ | กรัม |
| ๔. พริกไทย | ๑ | ช้อนโต๊ะ |
| ๕. เม็ดผักชี | ๒ | ช้อน |
| ๖. เกลือ | ๑ | ช้อนชา |
| ๗. ซอสปรุงรสฝาเขียว | ๒ | ช้อนโต๊ะ |
| ๘. น้ำตาลปีบ | ๑ | ช้อนโต๊ะ |
| ๙. รสดี | ๑/๒ | ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำ

- ๑) เตรียมสันคอหมูสามชั้นเป็นชิ้นหรือเป็นเส้นๆตามชอบ
- ๒) ตักกระเทียม รากผักชี และพริกไทย ใส่เม็ดผักชีคั่วลงไป เครื่องปรุงใช้เกลือ ซอสปรุงรสฝาเขียว น้ำตาลปีบ ใส่รสดีครึ่งช้อนแล้วคลุกให้เข้ากัน
- ๓) วางเนื้อหมูที่หมักไว้เรียงลงบนตะแกรงหรือถาด นำออกไปตากแดดจนเนื้อหมูแห้งหมาด ๆ
- ๔) ใส่น้ำมันในกระทะในกะทะ นำขึ้นตั้งไฟปานกลาง พอร้อนใส่เนื้อหมูลงทอดจนสุกเหลือง ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน จัดใส่จานพร้อมรับประทาน





ตำแหน่งงานว่าง จ.ภูเก็ต



บริษัท ฉลองคอนกรีต 1999 จำกัด

รับสมัครงานด่วน



HR Supervisor

ชายหรือหญิง 1 อัตรา
อายุ 25 - 35 ปี
วุฒิการศึกษา ป.ตรี
อัตราค่าจ้าง 15,000 - 25,000 บาท
มีประสบการณ์ 2 ปี

หัวหน้าช่างยนต์

ชาย 1 อัตรา
อายุ 25 - 40 ปี
วุฒิการศึกษา ปวส-ป.ตรี
อัตราค่าจ้าง 15,000 - 20,000 บาท
มีประสบการณ์ 2 ปี

เจ้าหน้าที่ฝ่ายบุคคล

ชายหรือหญิง 1 อัตรา
อายุ 24 - 30 ปี
วุฒิการศึกษา ป.ตรี
อัตราค่าจ้าง 15,000 - 20,000 บาท
สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ได้ดี
มีประสบการณ์ 2 ปี

ผู้ช่วยช่างไฟฟ้า

ชาย 1 อัตรา
อายุ 25 - 40 ปี
วุฒิการศึกษา ปวส ไฟฟ้า หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง
อัตราค่าจ้าง 15,000 - 20,000 บาท
มีประสบการณ์ 3 ปี

พนักงานขายคอนกรีต

ชายหรือหญิง 1 อัตรา
อายุ 25 - 35 ปี
วุฒิการศึกษา ป.ตรี
อัตราค่าจ้าง 15,000 - 30,000 บาท
มีประสบการณ์ 3 ปี
สื่อสารภาษาอังกฤษได้ดี



สมัครงานออนไลน์ได้ที่

smartjob.doe.go.th



บริษัท ฉลองคอนกรีต 1999 จำกัด

77/77 ม.5 ถ.เฉลิมพระเกียรติ ร.9 ต.รัษฎา อ.เมือง จ.ภูเก็ต

ประเภทกิจการ ผลิตคอนกรีตสำเร็จรูป

โทร.087-4746682

E-mail : hr.chalongconcrete@gmail.com



สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต



<https://www.doe.go.th/phuket>



ตำแหน่งงานว่าง จ.ภูเก็ต



บริษัท ซีอาร์ ภูเก็ต (ประเทศไทย) จำกัด

(ห้างสรรพสินค้า โรบินสัน โอเชียน ภูเก็ต)



รับสมัคร พนักงานขาย

(ประจำโซน ของเล่นกีฬาหรือเครื่องครัว)

ไม่จำกัดเพศ 3 อัตรา

อายุ 20-40 ปี

วุฒิการศึกษา ม.3 – ป.ตรี

ค่าจ้าง 10,000+ บาท

บริษัท ซีอาร์ ภูเก็ต (ประเทศไทย) จำกัด

36 ถ.คิลกฤษีศ1 ต.ตลาดใหญ่ อ.เมือง จ.ภูเก็ต

ประเภทกิจการ ห้างสรรพสินค้า

โทร.076-256500 ต่อ 512

สมัครงานออนไลน์ ได้ที่

smartjob.doe.go.th



ติดต่อรับใบส่งตัวได้ที่สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต



สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต



<https://www.doe.go.th/phuket>



ตำแหน่งงานว่าง จ.ภูเก็ต



บริษัท แสมสิริ จำกัด (มหาชน)

รับสมัครงาน

ผู้จัดการอาคาร 2 อัตรา

- ไม่จำกัดเพศ อายุ 22-48 ปี
- วุฒิมัธยมศึกษา ป.ตรี
- ค่าจ้าง 25,000+ บาท
- สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้
- มีประสบการณ์บริหารอาคาร 2-3 ปี

ธุรการ 2 อัตรา

- ไม่จำกัดเพศ อายุ 22-45 ปี
- วุฒิมัธยมศึกษา ป.ตรี
- ค่าจ้าง 15,000+ บาท
- สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้
- มีประสบการณ์ในงาน

สวัสดิการ : ค่าล่วงเวลา/โบนัสประจำปี/ปรับเงินเดือนรายปี/
ยูนิฟอร์ม/ประสังคัม/ประกันกลุ่ม/กองทุนสำรองเลี้ยงชีพ และอื่นๆ



ช่างเทคนิค 8 อัตรา

- เพศชาย อายุ 22-45 ปี
- ไม่จำกัดวุฒิมัธยมศึกษา
- ค่าจ้าง 10,000+ บาท
- มีประสบการณ์ 1 ปีขึ้นไป

สมัครงานออนไลน์ ได้ที่
smartjob.doe.go.th



ประเภทกิจการ อสังหาริมทรัพย์
ที่ตั้ง 69/17 ม.2 ต.กะทู้ อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต
โทรศัพท์ 082-2218406

ประกาศ ณ วันที่ 03/10/2562



สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต



<https://www.doe.go.th/phuket>



...เที่ยวเกาะภูเก็ต...



เกาะราชาใหญ่ ชื่นชมปะการังแสนสวย เกาะราชาใหญ่เป็นเกาะที่มีความสวยงาม นอกจากแนวปะการังน้ำตื้นแล้ว ยังมีหาดทรายขาวสะอาด และบรรยากาศที่เงียบสงบเป็นธรรมชาติ

ที่ตั้งและการเดินทาง เกาะราชาใหญ่อยู่ทางตอนใต้ของเกาะภูเก็ต ระยะทางประมาณ 15 กม. เดินทางโดยการเหมาเรือจากท่าเทียบเรืออ่าวฉลองหรือท่าเทียบเรือหาดราไวย์ ไปขึ้นที่หาดฝั่งตะวันตกของเกาะราชาใหญ่

สิ่งน่าสนใจ เกาะราชาใหญ่มีหาดทรายให้เล่นน้ำได้หลายหาด หาดทรายด้านหน้าคือหาดตะวันตกเป็นหาดโค้งยาว น้ำตื้น เล่นน้ำได้อย่างปลอดภัย นักท่องเที่ยวต่างชาตินิยมมานอนอาบแดดกันมาก ปลายสุดของหาดมีจุดชมวิว สามารถเดินไปชมทิวทัศน์มุมสูงของเกาะทางตะวันตกมีทางเดินไปด้านหลังเกาะ ซึ่งมีหาดอีกสองแห่งคือ อ่าวสยามและอ่าวขอนแก่น เป็นจุดดำน้ำตื้นของเกาะ เกาะราชาใหญ่ปะการังหลายชนิด ได้แก่ ปะการังกิ่ง ปะการังจาน และปะการังนุ่ม ส่วนปลาที่พบส่วนใหญ่เป็นปลาขนาดเล็ก เช่น ปลาผีเสื้อ ปลาเก๋า เป็นต้น

ที่ปรึกษา นายสันติ นันทสุวรรณ

จัดหางานจังหวัดภูเก็ต

บรรณาธิการ นางสาวปณัษฐา เต็มศรี

นักวิชาการแรงงานชำนาญการ

กองบรรณาธิการ ฝ่ายส่งเสริมการมีงานทำ

นางสาวสุพรรณษา เพ็ชรคง

นักวิชาการแรงงาน

โครงการเสริมสร้างความมั่นคงและยั่งยืน

นางสาวนิชาภา รุจนะเวช

นักวิชาการแรงงาน

โครงการส่งเสริมคนพิการมีงานในหน่วยงานภาครัฐ