

จัดหางาน

ฉบับที่ 30 ประจำเดือน มีนาคม 2563

Magazine DOE



กระทรวงแรงงาน

Ministry of Labour



สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต
Phuket Provincial Employment Office



สมัครงานออนไลน์ได้ที่
smartjob.doe.go.th

วารสารรายเดือน
SJC PHUKET





เดียว โนแผ่นดิน



“...ในการดำเนินชีวิตและการประกอบกิจการงาน ย่อมจะต้องมีปัญหามาต่าง ๆ เป็นอุปสรรคขัดขวางความสำเร็จอยู่เสมอ ยากที่ผู้ใดหรือสิ่งหนึ่งสิ่งใดจะหลีกเลี่ยงพ้นได้ คนก็มีปัญหาของคน สังคมก็มีปัญหาของสังคม ประเทศก็มีปัญหาของประเทศ แม้กระทั่งโลกก็มีปัญหาของโลก ปัญหาที่เกิดขึ้นในชีวิตและกิจการงานจึงเป็นเรื่องธรรมดา ข้อสำคัญเมื่อมีปัญหาเกิดขึ้นจะต้องแก้ไขให้ลุล่วงไปโดยไม่ชักช้า ผู้ใดมีสติปัญญาคิดได้ดี ปฏิบัติได้ถูก ผู้นั้นก็มีหวังบรรลุถึงเป้าหมาย มีความสำเร็จสูงถ้าเป็นตรงกันข้าม ก็ยากที่จะประสบความสำเร็จสมหวังได้...”

พระบรมราชาวาทพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ในพิธีพระราชทานปริญญาบัตรของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ในปี ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๓๙

ทักทายก่อนเปิดเล่ม

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

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

“บริการด้วยใจ เพื่อคนไทยมีงานทำ”

บรรณาธิการ



SMART NEWS

10 อันดับสายงานที่นายจ้างต้องการซัพพลายมากที่สุด ปี 2563 อาชีพไหนมาแรง

10 อันดับสายงาน ที่เป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน



10 อันดับสายงาน ที่เป็นที่ต้องการของโรงงาน



ผลสำรวจจากผู้สมัครงาน 135,589 คน



การทำงานประเทศโปรตุเกส

ค่าตอบแทนตามสัญญาจ้าง

✍️ในการทำงานภาคการเกษตร คนงานจะได้รับเงินเดือนขั้นต้น 530 ยูโร (18,242.60 บาท) ได้รับค่าอาหารเพิ่ม 1.80 ยูโร (61.96 บาท) ค่าจ้างจะต้องชำระโดยการโอนเงินผ่านธนาคารหรือชำระไม่น้อยกว่าวันทำการสุดท้ายของเดือน

✍️ชั่วโมงในการทำงาน ปกติสัปดาห์ละ 40 ชั่วโมง วันละ 8 ชั่วโมง โดยทำงานระหว่างวันจันทร์-ศุกร์ และมีวันหยุดประจำสัปดาห์ คือ วันเสาร์และวันอาทิตย์

✍️วันหยุดพักผ่อน ตามกฎหมาย 22 วัน เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 มกราคมของปี และสิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคมของปี

✍️ค่าตอบแทนที่ได้รับ จะได้โบนัสเพิ่มสำหรับวันหยุดพักผ่อนเท่ากับจำนวนเงินรายเดือนที่ได้รับและโบนัสคริสต์มาสเท่ากับจำนวนเงินรายเดือนที่ได้รับ และต้องได้รับไม่เกิน วันที่ 15 ธันวาคมของปี

การยกเลิกสัญญา

❖ คนงานอาจบอกเลิกสัญญาได้โดยไม่ต้องใช้เหตุผลอันใด โดยต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า 15 วัน ถ้าสัญญาจ้างมีอายุน้อยกว่าหกเดือน หรือแจ้งล่วงหน้า 30 วัน ถ้าอายุสัญญา มีอายุมากกว่าหกเดือน

❖ ถ้าคนงานไม่สามารถทำตามภายในเวลาที่กำหนด คนงานจะต้องมีการขอใช้ค่าเสียหายให้กับบริษัทเป็นจำนวนเท่ากับฐานเงินเดือนและการชำระชดเชยสำหรับระยะเวลาที่ขาดหายไป โดยไม่กระทบต่อความรับผิดชอบทางแพ่งเกี่ยวกับความเสียหายที่สามารถเกิดขึ้นจากการที่ไม่สามารถทำได้ตามกำหนด



ว่าไรตี้ คนกับงาน

สิทธิประกันสังคม

#มนุษย์เงินเดือนต้องรู้

เจ็บป่วย

- โรงพยาบาลตามบัตร → ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย
- โรงพยาบาลอื่น → สำรองจ่าย เบิกคืนได้



สถานพยาบาลของรัฐ

- ไม่จำกัดครั้ง เบิกได้ตามจ่ายจริง
- ค่าห้อง / ค่าอาหาร ไม่เกินวันละ 700 บาท



สถานพยาบาลเอกชน

- ผู้ป่วยนอก เบิกได้ไม่เกิน 1,000 บาท
- ผู้ป่วยใน ไม่เกินวันละ 2,000 บาท
- ค่าห้อง / ค่าอาหาร ไม่เกินวันละ 700 บาท
- ค่าห้อง ICU ไม่เกินวันละ 4,500 บาท
- ผ่าตัดใหญ่ ไม่เกินครั้งละ 16,000 บาท



คลอดบุตร

- เบิกได้ 13,000 บาทต่อครั้ง (ไม่จำกัดครั้ง)
- รับเงินลาคลอด 50% ของเงินเดือนเป็นเวลา 90 วัน (บุตร 2 คนแรกเท่านั้น)



ทุพพลภาพ

- รับเงินทดแทน 50% ของเดือนตลอดชีวิต (กรณีทุพพลภาพร้ายแรง)
- รับเงินบำนาญชราภาพเมื่อมีมติให้เป็นผู้ทุพพลภาพ

ชราภาพ

- 55 ปีบริบูรณ์ → ความเป็นผู้ประกันตนสิ้นสุดลง
- จ่ายเงินสมทบ < 180 เดือน → รับเงินบำนาญชราภาพ 20% ของเงินเดือนเฉลี่ย
- จ่ายเงินสมทบ > 180 เดือน → รับเงินบำนาญชราภาพเพิ่ม 1.5%



เสียชีวิต

- ค่าทำศพ 40,000 บาท
- ครอบครัวได้ค่าสงเคราะห์จำนวนหนึ่ง



ธำรณะน้ำรั้ว

สมุนไพรรักษาไอกลั้วตัว รักษาอาการท้องเสีย

ที่เกิดจากธาตุไม่ปกติ อุจจาระไม่เป็นมูกเลือด



ฝรั่ง

ใช้ใบแก่ 10 - 15 ใบ
ปิ้งไฟให้เกรียม ชงน้ำดื่ม
หรือใช้ผลอ่อน 1 ผล
ฝนกับน้ำปูนใส
ดื่มเมื่อมีอาการ

กล้วยน้ำว้า

นำกล้วยห่าม
ทานครึ่งละ
ครึ่งผล - 1 ผล
หรือใช้กล้วยดิบฝนเป็น
แวนตากให้แห้ง บดเป็น
ผง ชงน้ำดื่มวันละ 4 ครั้ง
ก่อนอาหาร และก่อนนอน



ฟ้าทะลายโจร

ล้างใบให้สะอาด
ผึ่งลมให้แห้งสนิท
บดเป็นผงละเอียด
แล้วปั้นกับ น้ำผึ้ง
ทานครึ่งละ 1.5 กรัม
วันละ 4 ครั้ง หลังอาหาร
และก่อนนอน



มังคุด

ใช้เปลือกแห้ง
ประมาณครึ่งผลย่างไฟ
ให้เกรียมฝนกับน้ำปูนใส
หรือน้ำต้มสุก ประมาณ
ครึ่งแก้ว (100 มล.)
ดื่มทุก 2 ชั่วโมง

ทับทิม

ใช้เปลือกผลแห้ง
ประมาณ 1/4 ผล ฝนกับน้ำปูนใส
รับประทานครึ่งละ 1 - 2 ช้อนแกง เมื่อมีอาการ



สุขภาพดี...ชีวิตดี



6

ขั้นตอน

การล้างมือให้สะอาด ปราศจากโรค



1.

ถูฝ่ามือทั้งสองข้าง
และซอกนิ้วมือ



2.

ถูหลังมือทั้งสองข้าง
และซอกนิ้วมือ



6.

ถูข้อมือทั้งสองข้าง



3.

ถูข้อนิ้วมือทั้งสองข้าง



5.

ถูปลายนิ้วมือและ
ร่องลายมือทั้งสองข้าง



4.

ถูนิ้วหัวแม่มือทั้งสองข้าง



การล้างมือให้สะอาดตามขั้นตอนและนานเพียงพอ ช่วยกำจัดเชื้อโรค
และลดความเสี่ยงของการเป็นโรคในระบบทางเดินหายใจและทางเดินอาหารได้

ที่มา : อ. พญ.วรัญชมน จินทรเบญจกุล



FOOT FIT FOR FIRE

Chapter 30 ส่วนวน Out



Out of date ไม่ทันสมัย, ล้าสมัย

Out of luck ไม่มีโชค

Out of order เสีย, พัง

Out of reach ไกลเกินเอื้อม

Out of stock สินค้าหมด

Out of the question เป็นไปไม่ได้หรอก, ไม่มีทาง
หรอก

Out of the woods พ้นจากอันตราย

Out of touch ไม่ได้ติดต่อกันนาน, ขาดการติดต่อ

To Be Continued...



ข้อคิด...สะกิดใจ

วิชาสุดท้ายที่มหาลัยไม่ได้สอน 4

แปลโดย สฤณี อาชวานันทกุล

อย่าวิตกกังวล

ถ้าคุณมีไอเดีย แบ่งปันให้คนอื่นรับรู้ หรือกับคนอื่น ถามคนอื่นว่าคิดอย่างไร อย่าเก็บมันไว้คนเดียว สร้างพันธมิตรและแนวร่วม เพราะกุญแจไม่ได้อยู่ที่ความพิเศษของไอเดีย แต่อยู่ที่ความพิเศษในความสามารถของคุณที่จะทำให้มันเป็นจริง เลือกที่จะแบ่งปันความฝันของคุณ และเปลือยจิตวิญญาณของคุณ

จงตกหลุมรักกระบวนการ

แล้วผลลัพธ์จะตามมาเอง คุณจะต้องอยากทำอะไรก็ตามที่คุณอยากทำ มากกว่าเป็นอะไรก็ตามที่คุณอยากเป็น

คุณจะต้องอยากเขียน...มากกว่า...อยากเป็นนักเขียน

คุณจะต้องอยากแสดง...มากกว่า...อยากเป็นนักแสดง

คุณจะต้องอยากรักษาคน...มากกว่า...อยากเป็นหมอ

คุณจะต้องอยากสอนหนังสือ...มากกว่า...อยากเป็นครู

คุณจะต้องอยากรับใช้ชาติ...มากกว่า...อยากเป็นนักการเมือง

ชีวิตเป็นเรื่องท้าทายเกินกว่าที่ผลตอบแทนภายนอกจะคำจุนเราได้ ความเบิกบานอยู่ในระหว่างการเดินทาง

เรียนรู้อย่างไม่หยุดยั้ง

การเรียนรู้ก็เป็นกระบวนการ ไม่ใช่เหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่ง ทุกๆเรื่องคุณสามารถได้รับข้อคิดจากมัน ขอให้คุณเลือกที่จะมองเห็นความเกี่ยวโยงที่อธิบายว่าเหตุใดคุณถึงจำเป็นต้องเรียนรู้มัน





...มุมมองอาชีพอิสระ...



หมูทอดน้ำปลา

หมูทอดน้ำปลา เป็นเมนูคุ้นเคยกันมาตั้งแต่เด็ก ยืนโต เต็มกินได้ผู้ใหญ่กินดี แต่ถ้าทำกินเอง เชื่อว่ามีหลายครั้งที่ทอดออกมาแล้วไม่อร่อย บ้างก็หมักไม่เข้าเนื้อ ก็คิบบ้าง เค็มไปบ้าง ไม่อร่อย อย่างที่ควรจะเป็น วันนี้นำวิธีทำหมูทอดน้ำปลา สูตรทำง่าย ๆ จาก เพชฌัญญู หมอคุณมาแต่ก็ มาฝาก

ส่วนผสม “หมูทอดน้ำปลา”

- | | | |
|-----------------------|-------|----------|
| ๑. หมูสามชั้น | ๕๐๐ | กรัม |
| ๒. น้ำปลาอย่างดี | ๗-๘ | ช้อนโต๊ะ |
| ๓. พริกไทยป่นเล็กน้อย | ๑ | ช้อนชา |
| ๔. ไข่ไก่ | ๑ | ฟอง |
| ๕. ผงปรุงรสเล็กน้อย | ๑ | ช้อนชา |
| ๖. แป้งทอดกรอบ | ๑๐-๑๕ | ช้อนโต๊ะ |
| ๗. น้ำส้มสายชู | ๑ | ช้อนโต๊ะ |
| ๘. น้ำส้มสีสำหรับทอด | | |
| ๙. น้ำเย็นเล็กน้อย | | |
| ๑๐. เกลือเล็กน้อย | | |

วิธีทำ “หมูทอดน้ำปลา”

๑. ใช้ส้อมจิ้มเนื้อหมูสามชั้นให้ทั่ว หมักกับ น้ำปลา พริกไทยป่น และผงปรุงรสหมู เต็มแป้งทอดกรอบ และไข่ไก่ลงไป นวดให้ เข้ากัน ระวังนวดค่อยๆ เติมน้ำเย็นลงไป นวดต่อๆ หมักทิ้งไว้ ๓๐ นาที
๒. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ (กะให้ท่วมชิ้นหมู) ใส่น้ำส้มสายชู และเกลือเล็กน้อยลงในน้ำมัน พืช (เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันกระเด็นและไมให้ หมูติดกระทะขณะทอด)
๓. เปิดไฟแรง พอน้ำมันร้อนให้นำเนื้อหมูลงทอด ทีละด้านจนเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ตักขึ้นสะเด็ด น้ำมัน หั่นเป็นชิ้น ๆ จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ



Tomleke FoodTV

ตำแหน่งงานว่าง

เอกการยางเปิดรับสมัคร

ช่างยนต์ 5 ตำแหน่ง

ทำงานที่เอกการยาง สาขาบายพาส

คุณสมบัติ

- เพศชาย อายุไม่เกิน 35 ปี
- วุฒิการศึกษา ปวช ขึ้นไป หรือเทียบเท่า
- ชยัน ซื่อสัตย์ อดทน ตรงต่อเวลา
- หากมีประสบการณ์จะพิจารณาเป็นพิเศษ

รายได้/สวัสดิการ

- เงินเดือน+อื่นๆ ,โบนัสประจำปี
- ประกันสังคม
- พิจารณาปรับเงินเดือนทุกปี
- มีโอกาสก้าวหน้าสูง

ติดต่อสอบถามโทร 092 108 4444



เอกการยาง

1076 ผู้ให้บริการยางรถยนต์



ตำแหน่งงานว่าง



สำนักงานจัดหางานจังหวัดภูเก็ต



ห้างภูเก็ตโกรเซอรี่

ประกาศรับสมัครงาน

- ผู้ช่วยผู้จัดการคลังสินค้า 1 อัตรา
- ผู้ช่วยผู้จัดการหัวหน้าช่าง*มีประสบการณ์ 1 อัตรา
- ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกหน้าร้าน 1 อัตรา
- ผู้ช่วยเจ้าหน้าที่จัดซื้อ 2 อัตรา
- เจ้าหน้าที่ขายพื้นที่เช่า 1 อัตรา
- เจ้าหน้าที่การตลาด 1 อัตรา
- เจ้าหน้าที่IT 1 อัตรา
- เจ้าหน้าที่รีซีฟ(รับสินค้า) 1 อัตรา

****วุฒิปวส.ขึ้นไป****

สวัสดิการ

- เบี้ยขยัน
- ประกันสังคม
- ค่าล่วงเวลา
- ค่าคอมฯ (บางตำแหน่ง)
- วันหยุดนักขัตฤกษ์

สมัครได้ที่

ห้างภูเก็ตโกรเซอรี่
ทุกวันจันทร์ - เสาร์
8.00น.-17.00น.
ออฟฟิศเข้าทางวัดแสนสุข



ติดต่อ ฝ่ายบุคคล
081-6768279



ตำแหน่งงานว่าง

SINGER THAILAND

(ภูเก็ต สาขา 2)



รับสมัครงาน

Sale Network Agent 20 อัตรา พนักงานขายอิสระ 10 อัตรา

- เพศชายหรือหญิง
- อายุ 20 ปีขึ้นไป
- วุฒิการศึกษา ไม่จำกัด
- ค่าจ้าง 300 - 500 บาท/วัน

- เพศชายหรือหญิง
- อายุ 20 ปีขึ้นไป
- วุฒิการศึกษา ไม่จำกัด
- ค่าจ้าง 500 - 1,000 บาท/วัน

ผู้จัดการหน่วย 5 อัตรา

- เพศชายหรือหญิง
- อายุ 20 ปีขึ้นไป
- วุฒิการศึกษา ไม่จำกัด
- ค่าจ้าง 1,000 - 2,000 บาท/วัน

ผู้จัดการสาขาย่อย 5 อัตรา

- เพศชายหรือหญิง
- อายุ 20 ปีขึ้นไป
- วุฒิการศึกษา ไม่จำกัด
- ค่าจ้าง 1,000 - 2,000 บาท/วัน

สนใจสมัครที่ 188/1-2 ถ.ภูเก็ต ต.ตลาดใหญ่ จ.ภูเก็ต

โทรศัพท์ 099-3187997, 093-5838196 E-mail: aricha07@gmail.com



...เที่ยวเกาะภูเก็ต...



เกาะราชาน้อย

เกาะราชาน้อย เกาะเล็กที่อยู่ห่างจากเกาะราชาใหญ่ประมาณ 6 กม. ยังมีธรรมชาติที่บริสุทธิ์ มีหาดทรายขาวละเอียด และน้ำทะเลสีฟ้าใส ลักษณะเกาะเป็นเนินเขาและโขดหิน ในช่วงที่น้ำลดจะเกิดเป็นทะเลแหวกที่สามารถเดินเชื่อมไปยังอีกฝั่งหนึ่งได้ โดยปกตินักท่องเที่ยว จะรู้จักและท่องเที่ยวกันที่เกาะราชาใหญ่ เกาะราชาน้อยยังไม่เป็นที่นิยมมากนัก เนื่องจากอยู่ไกลออกจากฝั่งไปเยอะ ทำให้เกาะสวรรค์ แห่งนี้อุดมไปด้วยทรัพยากรใต้ทะเลที่อุดมสมบูรณ์ เป็นจุดดำน้ำลึก มีปะการังหลากหลายชนิดทั้งปะการังโขด ปะการังจาน ปะการังอ่อนรวมทั้งฟองน้ำและกัลปังหาเคยมีการสำรวจพบปลาไหลทะเล และปลาลามขนาดเล็กระหว่าง รอบเกาะมีโขดหินมากและ ปลาทุบมุม จึงเป็นจุดที่ พรานเบ็ดนิยมมาตกปลากันมาก เกาะราชาน้อยถือว่าเป็นเกาะที่สามารถท่องเที่ยวได้ตลอดทั้งปี

ที่ปรึกษา

นายสันติ นันทสุวรรณ

จัดหางานจังหวัดภูเก็ต

บรรณาธิการ

นางสาวทัตขวีญ สุรินทร์

นักวิชาการแรงงานชำนาญการ รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการแรงงานชำนาญการพิเศษ

กองบรรณาธิการ ฝ่ายส่งเสริมการมีงานทำ

นางสาวสุพรรณษา เพ็ชรคง

นักวิชาการแรงงาน

โครงการเสริมสร้างความมั่นคงและยั่งยืน

นางสาวนิชาภา รุจนเวทย์

นักวิชาการแรงงาน

โครงการส่งเสริมคนพิการมีงานในหน่วยงานภาครัฐ