

สอนสด

ผ่านโปรแกรม

ZOOM

ออนไลน์

เตรียม หัวหน้างาน Pre-Supervisor Skills

รุ่นที่ 58

มอบวุฒิบัตร

สำหรับท่านที่เปิดกล่อง
ดูลอดการอบรม

หลักการและเหตุผล

การเตรียมตัวและเตรียมใจให้พร้อมปฏิบัติหน้าที่และพร้อมรับผิดชอบในฐานะ “หัวหน้างาน” เป็นสิ่งสำคัญที่ “หัวหน้างานใหม่” หรือผู้ที่กำลังจะได้รับการโปรโมตขึ้นเป็นหัวหน้างานจำเป็นต้องเรียนรู้ ทำความเข้าใจ และฝึกทักษะเพื่อจะได้ขึ้นเป็นหัวหน้างานที่มีคุณภาพขององค์กร

หลักสูตรนี้มุ่งให้ผู้เรียนได้ทราบถึงแนวคิดของหัวหน้างานที่ควรมีต่อลูกน้องและต่อองค์กร และได้ฝึกทักษะที่จำเป็นเบื้องต้นของหัวหน้างานในการบริหารคนและบริหารงานอย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเรียนรู้กรอบแนวคิดในการเตรียมเป็นหัวหน้างานที่มีประสิทธิภาพ
- เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเกิดมุมมอง ทักษะ และกระบวนการที่ดีในการเป็นหัวหน้างาน
- เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเบื้องต้นที่จำเป็นในการเตรียมเป็นหัวหน้างาน
- เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสร้างเสริมบุคลิกภาพเพื่อก้าวสู่การเป็นผู้นำที่ดี

รูปแบบการฝึกอบรม

เน้นผู้เข้าอบรมเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้และฝึกทักษะเชิงปฏิบัติการแบบรายบุคคล ด้วยการโค้ชและให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลตลอดระยะเวลาการอบรม โดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารโดยตรงที่มีประสบการณ์กว่า 30 ปี

เหมาะสำหรับ

- ผู้เตรียมพัฒนาเป็นหัวหน้างานหรือผู้บริหารขั้นต้นทุกองค์กร และผู้ที่สนใจจะเสริมความรู้ทางการบริหารขั้นพื้นฐาน

วิทยากร

อาจารย์ณัช อุษาคณาภักษ์

- ที่ปรึกษา นักจิตวิทยา และวิทยากรอิสระ
ด้านการฝึกอบรม - การพัฒนาทรัพยากรบุคคล
และองค์กร

วัน เวลา และสถานที่

วันศุกร์ที่ 27 พฤศจิกายน 2569

เวลา 09.00-16.30 น. (เปิด Login 08.00 น.)

อัตราค่าอบรมท่านละ

โปรโมชั่นพิเศษ!! เข้าอบรม 1 ท่าน ฟรี 1 ท่าน

สมาชิก 3,700 บาท + VAT 259 รวม 3,959 บาท / บุคคลทั่วไป 4,500 บาท + VAT 315 รวม 4,815 บาท
กรุณาชำระค่าฝึกอบรมภายในวันที่ 20 พ.ย. 2569 เพื่อรับเอกสารก่อนการบรรยาย

หัวข้อการฝึกอบรม

- กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์ออนไลน์ : เตรียมหัวหน้างาน (Workshop)
- 09:00 - ● หัวหน้างานที่องค์กรพึงประสงค์
- 10:30 u. ● ความสำคัญของหัวหน้างานสำหรับองค์กร
- คุณลักษณะของหัวหน้างานที่ดี
- 10:30-10:45 u. พักรอก
- กิจกรรม : สำรวจตนเองสู่การเป็นหัวหน้างาน (Workshop)
- 10:45 - ● สภาพปัญหาการเป็นหัวหน้างานในองค์กรยุคใหม่?
- 12:00 u. ● กิจกรรมชวนคุย : เป็นหัวหน้างานอย่างไรให้ประสบความสำเร็จ? (Workshop)
- 12:00-13:00 u. พักรอก
- ความรู้และทักษะพื้นฐานก้าวสู่หัวหน้างานสมัยใหม่
- การบริหารคนด้วยใจ
 - การสื่อสารจากใจ
 - การสร้างสานความสัมพันธ์ด้วยใจ
 - การบริหารทีมโดนใจ
- 13:00 -
- 14:30 u. ➢ การบริหารงานอย่างมืออาชีพ
 - การวางแผนเชิงรุก
 - การสั่งงานและมอบหมายงานชัดเจน
 - การสอนงานให้ได้งาน (สูตรลับทันใจ)
 - การควบคุมและติดตามงานให้ได้ผล
- 14:30-14:45 u. พักรอก
- กิจกรรม : ฝึกปฏิบัติการแบบรายบุคคล (Workshop)
- 14:45 -
- 16:30 u. ● แม้ไม่การบริหารสำหรับการเป็นหัวหน้างานยุค New Normal ให้ประสบความสำเร็จ



*เวลาอาจมีการปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม

หลักสูตรฝึกอบรมออนไลน์ “เตรียมหัวหน้างาน รุ่นที่ 58” (วันที่ 27 พ.ย. 2569)

1. *ชื่อ-นามสกุล 2. *ชื่อ-นามสกุล
*ตำแหน่ง *ตำแหน่ง
**E-mail มือถือ **E-mail มือถือ

*ข้อมูลนี้อาจเปิดเผยให้กับวิทยากรเพื่อประโยชน์ในการปรับหลักสูตรให้เหมาะกับผู้เรียน

**E-mail ของท่าน บริษัทอาจใช้เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าและบริการ เพื่อประโยชน์ของท่านผ่านผู้ให้บริการของบริษัท

ชื่อและที่อยู่บริษัทสำหรับออกใบกำกับภาษี

บริษัท เลขประจำตัวผู้เสียภาษี สาขา
ที่อยู่
ประเภทธุรกิจ โทรศัพท์ ต่อ โทรสาร
ผู้ติดต่อ E-mail มือถือ

โอนเงิน หรือเช็คเดบิตพร้อมใบนาม บริษัท เอช อาร์ เซ็นเตอร์ จำกัด หรือ HR Center Co., Ltd.

กรุณาชำระค่าฝึกอบรมก่อนวันงาน

● ธนาคารกรุงเทพ เลขที่ 2403005727 ● ธนาคารไทยพาณิชย์ เลขที่ 0802359647 ● ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 3071269091

ค่าธรรมเนียมในการโอนเงิน (ถ้ามี) ผู้โอนเงินจะต้องเป็นผู้ชำระที่ธนาคาร หรือชำระเพิ่มที่หน้างาน

● เมื่อชำระเงินแล้ว โปรด e-mail สำเนาใบโอนเงิน โดยระบุชื่อองค์กร ชื่อหลักสูตร มาที่บริษัทฯ ก่อนวันฝึกอบรม

● เอกสารหักภาษี ณ ที่จ่าย ตัวจริง กรุณาส่งไปรษณีย์ลงทะเบียนมาให้อีกก่อนวันอบรม

บริษัท เอช อาร์ เซ็นเตอร์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

52/37 ซอยกรุงเทพกรีฑา 15 ถนนกรุงเทพกรีฑา แขวงทับช้าง เขตสะพานสูง กรุงเทพฯ 10250

เลขที่ประจำตัวผู้เสียภาษี 0105540023934

หมายเหตุ กรณีหลักสูตรยืนยันการจัดอบรมแล้ว บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการไม่คืนเงินในทุกกรณี

สนใจสมัครสมาชิกหรือสำรองที่นั่ง public@hrcenter.co.th โทรศัพท์ (02) 736-2245-7 โทรสาร (02) 736-0470-1

อัตราค่าฝึกอบรมรวมเอกสารแล้ว (ราคาต่อ 1 ท่าน)