



แบบฟอร์มวิเคราะห์ความรู้

ชื่อ องค์ ความรู้	ลักษณะงาน ที่เกี่ยวข้อง	ผู้เชี่ยวชาญ (เจ้าของกิน)	กระบวนการ (Work Flow)
เทคนิค การ	ฝ่ายวิจัย	Miss A	1. การวิเคราะห์ความต้องการในการจัดการฝึกอบรม
จัดการ	ฝ่ายวิจัย	Miss A	2. การออกแบบหลักสูตรการจัดฝึกอบรม
ฝึกอบรม	-	Miss B	3. การจัดวิทยากรให้เหมาะสมกับหลักสูตร
อย่างมือ	โรงแรม	Miss B	4. การจัดสถานที่
อาชีพ	โรงแรม	Miss B	5. การจัดอาหารและอาหารว่าง
	-	Miss B	6. การจัดเอกสารอบรมประกอบการฝึกอบรม
	-	Miss B	7. การประเมินผลการฝึกอบรมและนำข้อเสนอแนะมาใช้ในการปรับปรุง ในครั้งต่อไป

แบบสรุปประเด็นจากการ Capture Knowledge



องค์ความรู้	ขั้นตอนการทำงาน (Flow Chart/ Work Flow)	คำถาม (เทคนิค/ กลวิธีการ ปฏิบัติงาน)	ข้อมูลจาก		สรุป Know How (ก๊ท)	หมายเหตุ
			การ สัมภาษณ์/ เรื่องเล่า/การ สอนงาน/ ลปรร	การสังเกต		
เทคนิคการจัดการฝึกอบรมอย่างมืออาชีพ	1. การวิเคราะห์ความต้องการในการจัดการฝึกอบรม (Training Needs Analysis)	1. ท่านใช้วิธีการใดในการวิเคราะห์ความต้องการในการจัดฝึกอบรม 2. ใช้เครื่องมือใดมาช่วยในการวิเคราะห์ 3. ใช้วิธีเดียวกันในการวิเคราะห์หรือไม่ 4. ระยะเวลาในการวิเคราะห์ 5. มีคู่มือขั้นตอนการทำงานวิเคราะห์หรือไม่	การสัมภาษณ์	การสังเกต เจ้าของกิจการระหว่างการตอบคำถาม		

องค์ความรู้	ขั้นตอนการทำงาน (Flow Chart/ Work Flow)	คำถาม (เทคนิค/ กลวิธีการ ปฏิบัติงาน)	ข้อมูลจาก		สรุป Know How (กึ๋น)	หมายเหตุ
			การสัมภาษณ์/ เรื่องเล่า/การ สอนงาน/ ลปรร	การสังเกต		
เทคนิคการจัดการ ฝึกอบรมอย่างมืออาชีพ	2. การออกแบบ หลักสูตรการจัด ฝึกอบรม	1. มีหลักเกณฑ์ ในการออกแบบ หลักสูตรอย่างไร 2. ในการ ออกแบบ หลักสูตรต้อง คำนึงถึงอะไรบ้าง	การสัมภาษณ์	การสังเกต เจ้าของกึ๋น ระหว่างการตอบ คำถาม		
	3. การจัด วิทยากรให้ เหมาะสมกับ หลักสูตร	1. มีหลักเกณฑ์ ในการคัดเลือก วิทยากรอย่างไร 2. มีวิธีการ แก้ปัญหาในการ หาวิทยากรไม่ได้ หรือไม่ 3. มีการรวบรวม รายชื่อวิทยากร ในแต่ละหลักสูตร หรือไม่	การสัมภาษณ์	การสังเกต เจ้าของกึ๋น ระหว่างการตอบ คำถาม		

องค์ความรู้	ขั้นตอนการทำงาน (Flow Chart/ Work Flow)	คำถาม (เทคนิค/ กลวิธีการ ปฏิบัติงาน)	ข้อมูลจาก		สรุป Know How (กึ๋น)	หมายเหตุ
			การสัมภาษณ์/ เรื่องเล่า/การ สอนงาน/ ลปรร	การสังเกต		
เทคนิคการจัดการ ฝึกอบรมอย่างมืออาชีพ	4. การจัดสถานที่	1. มีหลักเกณฑ์ ในการคัดเลือก สถานที่อย่างไร 2. เคยมีปัญหา/ อุปสรรคในการ จัดสถานที่ อย่างไร 3. มีการรวบรวม รายชื่อสถานที่ไว้ หรือไม่ 4. มีเทคนิคใน การเจรจาต่อรอง สถานที่อย่างไร	การสัมภาษณ์	การสังเกต เจ้าของกั้น ระหว่างการตอบ คำถาม		

องค์ความรู้	ขั้นตอนการทำงาน (Flow Chart/ Work Flow)	คำถาม (เทคนิค/ กลวิธีการ ปฏิบัติงาน)	ข้อมูลจาก		สรุป Know How (กึ๋น)	หมายเหตุ
			การสัมภาษณ์/ เรื่องเล่า/การ สอนงาน/ ลปรร	การสังเกต		
เทคนิคการจัดการ ฝึกอบรมอย่างมืออาชีพ	5. การจัดอาหาร และอาหารว่าง	1. มีหลักเกณฑ์ ในการคัดเลือกใน การจัดอาหาร อย่างไร 2. เคยมีปัญหา/ อุปสรรคในการ จัดอาหารและ อาหารว่าง อย่างไร 3. มีการรวบรวม รายชื่อสถานที่ ร้านค้าไว้หรือไม่ 4. มีเทคนิคใน การเจรจาต่อรอง ร้านอาหาร อย่างไร	การสัมภาษณ์	การสังเกต เจ้าของกั๋น ระหว่างการตอบ คำถาม		



แบบสรุปประเด็นจากการ Capture Knowledge

องค์ความรู้	ขั้นตอนการทำงาน (Flow Chart/ Work Flow)	คำถาม (เทคนิค/ กลวิธีการ ปฏิบัติงาน)	ข้อมูลจาก		สรุป Know How (ก๊ิง)	หมายเหตุ
			การ สัมภาษณ์/ เรื่องเล่า/การ สอนงาน/ ลปรร	การสังเกต		
เทคนิคการจัดการ ฝึกอบรมอย่างมืออาชีพ	6. การจัดเอกสาร อบรมประกอบการ ฝึกอบรม	1. มีการรวบรวม ข้อมูลร้านจัดทำ เอกสารไว้ หรือไม่ 2. มีเทคนิคใน การจัดรูปแบบ เอกสารให้ น่าสนใจอย่างไร 3. มีเทคนิคใน การเจรจาต่อรอง อย่างไร	การสัมภาษณ์	การสังเกต เจ้าของก๊ิง ระหว่างการตอบ คำถาม		

องค์ความรู้	ขั้นตอนการทำงาน (Flow Chart/ Work Flow)	คำถาม (เทคนิค/กลวิธี การ ปฏิบัติงาน)	ข้อมูลจาก		สรุป Know How (ก๊ท)	หมายเหตุ
			การสัมภาษณ์/ เรื่องเล่า/การ สอนงาน/ ลปรร	การสังเกต		
เทคนิคการจัดการ ฝึกอบรมอย่างมืออาชีพ	7. การประเมินผล การฝึกอบรมและ นำข้อเสนอแนะ มาใช้ในการ ปรับปรุงในครั้ง ต่อไป	1. มีเทคนิคใน การเลือก เครื่องใช้ เพื่อใช้ ในการประเมินผล อย่างไร 2. ปัญหาและ อุปสรรคในการ ประเมินผลการ ฝึกอบรม 3. เทคนิคในการ ติดตามแบบ ประเมินผลเพื่อให้ ได้รับผลประเมิน ครบถ้วน	การสัมภาษณ์	การสังเกต เจ้าของก้น ระหว่างการตอบ คำถาม		

แบบจัดเก็บขั้นตอนการทำงาน



องค์ความรู้	ขั้นตอนการทำงาน Mind Map/ Flowchart /Work Flow	เทคนิค/กลวิธี (กั้น)



กิจกรรมที่ 1 วิเคราะห์องค์ความรู้ (Find)

ชื่อ องค์ ความรู้	กระบวนการ (Work Flow)	ผู้เชี่ยวชาญ (เจ้าของกิน)	ลักษณะของงานที่ เกี่ยวข้อง



แผน Capture Knowledge ระยะยาว

ส่วนงาน	องค์ความรู้	เจ้าของกิน	ปี พ.ศ.										ผลลัพธ์	ผู้รับผิดชอบ ผู้พัฒนา ผู้ปรับปรุง
			58	59	60	61	62	63	64	65	66	67		



แผนปฏิบัติงานประจำปี

ส่วนงาน	องค์ความรู้	เจ้าของกิน	วิธีการ รวบรวม	ระยะเวลา	สถานที่	งบประมาณ	ผลลัพธ์	ผู้รับผิดชอบ /ผู้พัฒนา/ ผู้ปรับปรุง