



วิทยาการพัฒนาระดับสูง
วันที่ ๑๕๕๗
วันที่ ๗ สิงหาคม ๖๓
เวลา ๐๙.๕๐ น.

ที่ ศธ ๐๖๐๕/๓๒๙

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา
ถนนรามอินทรา กม. ๕ - ๖ แขวงท่าแร้ง
เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๓๐

๒ สิงหาคม ๒๕๖๓

เรื่อง การรับสมัครเข้ารับการฝึกอบรมโครงการยกระดับความรู้และทักษะวิชาชีพครูอาชีวศึกษาสู่ประเทศไทย ๔.๐ (UPGRADE) หลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากล ชั้น ๓

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัย สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โครงการยกระดับความรู้และทักษะวิชาชีพครูอาชีวศึกษา จำนวน ๑ ฉบับ
๒. ใบสมัครเข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ได้อนุมัติให้สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา โดยกลุ่มงานพัฒนาวิชาชีพด้านธุรกิจและบริการ ดำเนินโครงการยกระดับความรู้และทักษะวิชาชีพครูอาชีวศึกษาสู่ประเทศไทย ๔.๐ (UPGRADE) หลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากล ชั้น ๓ ดำเนินการอบรมจำนวน ๒ รุ่นๆ ละ ๒๕ คน รวมทั้งสิ้น ๕๐ คน ดังนี้ รุ่นที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๓๑ สิงหาคม - ๕ กันยายน ๒๕๖๓ และรุ่นที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๒๑ - ๒๖ กันยายน ๒๕๖๓ ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี และผู้เข้ารับการอบรมสามารถนับชั่วโมงการพัฒนาได้ตามเกณฑ์ของสำนักงาน ก.ค.ศ. กำหนด

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จึงขอให้ท่านแจ้งบุคลากรในสังกัด สมัครเข้ารับการอบรม ตามวัน เวลาที่กำหนด โดยผู้เข้ารับการอบรมสามารถเบิกค่าพาหนะ ค่าเบี้ยเลี้ยง ในวันเดินทางไป-กลับและในวันฝึกอบรม เบิกได้ ๒ ใน ๓ ส่วน) ค่าอาหารกลางวัน ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม และค่าที่พักจากเงินงบประมาณของโครงการฯ ทั้งนี้ ขอให้ส่งใบสมัครเข้ารับการฝึกอบรม (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒) มายังสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ภายในวันที่ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๓ ทางสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (e-office) และจะประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการฝึกอบรมในวันที่ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๓ ทางสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (e-office) หากมีข้อสงสัยสอบถามได้ที่ นางสาวอุษณี ดันติชัยรัตนกุล โทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๐ ๖๘๒๘

เรียน ผู้อำนวยการ จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป จักขอบคุณยิ่ง

ด้วย สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา
สมัครเข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตรการ
บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากล ชั้น ๓
เพื่อโปรดทราบ
๑. ๑๕๖๑๐๐๗
๑. ๑๕๖๑๐๐๗

ขอแสดงความนับถือ

(นางปานิสสา สุขรัตนชัยสกุล)

นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

๑. ๑๕๖๑๐๐๗
๑. ๑๕๖๑๐๐๗
๑. ๑๕๖๑๐๐๗

กลุ่มงานพัฒนาวิชาชีพด้านธุรกิจและบริการ

โทร. ๐-๒๕๐๙-๓๖๕๔-๕ ต่อ ๑๒๐๓

โทรสาร ๐ ๒๕๔๓ ๖๐๒๐

เรียน ผู้อำนวยการ

เพื่อโปรดทราบ

๑. ๑๕๖๑๐๐๗

๑๐๙.๙.๖๓

๑๐๙.๙.๖๓

๑. ชื่อโครงการยกระดับความรู้และทักษะวิชาชีพครูอาชีวศึกษาสู่ประเทศไทย ๔.๐ (UPGRADE) หลักสูตร การบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากล ชั้น ๓
๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวอุษณี ดันติชัยรัตนกุล สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา
๓. สถานที่ดำเนินโครงการ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี
๔. วันที่ดำเนินโครงการ รุ่นที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๓๑ สิงหาคม – ๕ กันยายน ๒๕๖๓
รุ่นที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๒๑ – ๒๖ กันยายน ๒๕๖๓

๕. สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการขับเคลื่อนการจัดอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓
สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาล “มุ่งมั่นให้ประเทศไทย เป็นประเทศที่พัฒนาแล้ว ในศตวรรษที่ ๒๓”
ข้อที่ ๘ การปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย
๘.๓ พัฒนาอาชีวศึกษา พัฒนาคุณภาพชีวิต และพัฒนาแรงงานรองรับอุตสาหกรรม ๔.๐ พัฒนากำลังคนที่กำลังจะเข้าสู่อุตสาหกรรมและเตรียมการสำหรับผลิตกำลังคนในสาขาที่ขาดแคลน เพื่อรองรับอุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานเข้มข้น โดยกระทรวงศึกษาธิการได้ประกาศนโยบายและจุดเน้นของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ด้านอาชีวศึกษาในการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำและสร้างนวัตกรรมตามความต้องการของชุมชน ภูมิภาคหรือประเทศ

๖. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันวิวัฒนาการทางด้านแนวความคิดของการบริการอาหารและเครื่องดื่มมีมากมายหลายรูปแบบ เนื่องจากแนวโน้มของธุรกิจและสภาพของการแข่งขันในปัจจุบัน ดังนั้นในการปฏิบัติให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ของแต่ละรูปแบบจึงเน้นการนำเอาไปประยุกต์ ให้เกิดประโยชน์ในแต่ละขั้นตอนของการบริการ ซึ่งการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาการโรงแรม

ทั้งนี้ สำหรับการจัดการเรียนการสอนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในสาขาวิชาการโรงแรม ครูผู้สอนจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะด้านวิชาชีพดังกล่าว เพื่อให้ครูผู้สอนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความรู้และทักษะแบบสากล เพื่อนำสู่การขยายผลให้กับผู้เรียนได้มีความรู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ คิดได้ ทำได้ ปฏิบัติเป็น สร้างอาชีพ ตามรูปแบบของผู้เรียนอาชีวศึกษาในยุคปัจจุบัน

๗. วัตถุประสงค์

๗.๑ เพื่อให้มีความรู้การบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากลให้กับครูผู้สอน ตามมาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตามคุณวุฒิวิชาชีพขั้น ๓

๗.๒ เพื่อพัฒนาทักษะระดับเทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากลให้กับครูผู้สอน ตามมาตรฐานอาชีพสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตามคุณวุฒิวิชาชีพขั้น ๓

๗.๓ เพื่อให้ครูผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากล ต่อผู้เรียนตามมาตรฐานอาชีพสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตามคุณวุฒิวิชาชีพขั้น ๓

๘. ตัวชี้วัดความสำเร็จของการเรียนรู้ของครู

๘.๑ ครูผู้สอนมีความรู้ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากลตามมาตรฐานอาชีพสาขาวิชาชีพ การท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณวุฒิวิชาชีพชั้น ๓

๘.๒ ครูผู้สอนมีการพัฒนาทักษะระดับเทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากล ตามมาตรฐาน อาชีพสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพพนักงาน บริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณวุฒิวิชาชีพชั้น ๓

๘.๓ ครูผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากลต่อผู้เรียน

๘.๔ ระยะเวลาการเข้าร่วมกิจกรรมตามโครงการ/หลักสูตร ๓๖ ชั่วโมง

๘.๕ ครูผู้เข้าอบรมต้องมีเวลาเข้าร่วมกิจกรรมตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาตามหลักสูตร

๙. จำนวนเป้าหมาย และคุณสมบัติผู้อบรม

๙.๑ จำนวนเป้าหมายผู้อบรม ๒ รุ่นๆ ละ ๒๕ คน รวมจำนวน.....๕๐.....คน

๙.๒ คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรมและพัฒนา

๙.๒.๑ เป็นครูผู้สอนวิชาการโรงแรม หรือการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๙.๒.๒ มีทักษะการสอนในภาคปฏิบัติและประสบการณ์สอนอย่างน้อย ๒ ปี

๙.๒.๓ การคัดเลือก ผู้เข้ารับการอบรมจากสถานศึกษาละ ๑ คน

๑๐. หัวข้อการฝึกอบรมและพัฒนา

ประเด็น การพัฒนา	เวลา (ชั่วโมง)	หัวข้อการฝึกอบรมและพัฒนา	กิจกรรม (บรรยาย/ปฏิบัติ)	วิทยากร
ด้านความรู้	๓ ชั่วโมง	อาชีวอนามัย - มาตรฐานด้านอาชีวอนามัย - ระเบียบการปฏิบัติงานด้านอาชีวอนามัย - ความปลอดภัยด้านอาชีวอนามัย	บรรยาย และสาธิต	นายชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร นางสาวจุฬาลักษณ์ ธรรมชัยชูศักดิ์
	๓ ชั่วโมง	การอ่านข้อมูล (การรายงานต่างๆ) จาก คอมพิวเตอร์		
ด้านทักษะ	๓ ชั่วโมง	การสื่อสาร - การสื่อสารภาษาอังกฤษทางโทรศัพท์	บรรยาย และปฏิบัติ	นายชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร นางสาวจุฬาลักษณ์ ธรรมชัยชูศักดิ์
	๓ ชั่วโมง	การขายหน้าร้าน การเพิ่มยอดขาย		
	๙ ชั่วโมง	การบริการ Silver service - เครื่องมือและอุปกรณ์ - รูปแบบการบริการ - ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร		
	๖ ชั่วโมง	การบริการ Table setting (Thai Set, Chinese Set, Western Set) - เครื่องมือและอุปกรณ์ - รูปแบบการบริการ - ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร		

/๑๐. หัวข้อการฝึกอบรม...

๑๐. หัวข้อการฝึกอบรมและพัฒนา (ต่อ)

ประเด็นการพัฒนา	เวลา (ชั่วโมง)	หัวข้อการฝึกอบรมและพัฒนา	กิจกรรม (บรรยาย/ปฏิบัติ)	วิทยากร
ด้าน ความเป็นครู	๓ ชั่วโมง	คุณลักษณะครูที่ดี - บุคลิกภาพและคุณลักษณะที่ดี - การมีความรู้และทักษะวิชาชีพ - มีเทคนิคการสอนที่หลากหลาย	บรรยาย	นายวิชฌนพงศ์ ศิริโชตินิศากร นางสาวจุฬาลักษณ์ ธรรมชัยชูศักดิ์
การจัด การเรียนรู้	๖ ชั่วโมง	การจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning)	บรรยาย และปฏิบัติ	นางสาวโสภิตา ลีมวัฒนาพันธ์ นางสาวนริศรา ชูรา

๑๑. ตารางการอบรม

วันที่	เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อการฝึกอบรมและพัฒนา	วิทยากร
๑	๐๘.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๓ ๓	คุณลักษณะครูที่ดี - บุคลิกภาพและคุณลักษณะที่ดี - การมีความรู้และทักษะวิชาชีพ - มีเทคนิคการสอนที่หลากหลาย การสื่อสาร - การสื่อสารภาษาอังกฤษทางโทรศัพท์	นายวิชฌนพงศ์ ศิริโชตินิศากร นางสาวจุฬาลักษณ์ ธรรมชัยชูศักดิ์
๒	๐๘.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๓ ๓	อาชีพอนามัย - มาตรฐานด้านอาชีพอนามัย - ระเบียบการปฏิบัติงานด้านอาชีพอนามัย - ความปลอดภัยด้านอาชีพอนามัย การขายหน้าร้าน - การเพิ่มยอดขาย - การส่งเสริมการขาย - กลยุทธ์ Cross Selling และ Up selling	นายวิชฌนพงศ์ ศิริโชตินิศากร นางสาวจุฬาลักษณ์ ธรรมชัยชูศักดิ์
๓	๐๘.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๓ ๓	- การอ่านข้อมูล (การรายงานต่าง ๆ) จาก คอมพิวเตอร์ - ความรู้เรื่องการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	นายวิชฌนพงศ์ ศิริโชตินิศากร นางสาวจุฬาลักษณ์ ธรรมชัยชูศักดิ์
๔	๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.	๖	การบริการ Silver service - เครื่องมือและอุปกรณ์ - รูปแบบการบริการ - ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่มและ การใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร	นายวิชฌนพงศ์ ศิริโชตินิศากร นางสาวจุฬาลักษณ์ ธรรมชัยชูศักดิ์
๕	๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.	๖	การบริการ Table setting (Thai Set, Chinese Set, Western Set) - เครื่องมือและอุปกรณ์ - รูปแบบการบริการ - ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่มและ การใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร	นายวิชฌนพงศ์ ศิริโชตินิศากร นางสาวจุฬาลักษณ์ ธรรมชัยชูศักดิ์
๖	๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.	๖	การจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning)	นางสาวโสภิตา ลีมวัฒนาพันธ์ นางสาวนริศรา ชูรา

๑๒. วิทยากร

วิทยากร จำนวน....๔.....คน รายละเอียด ดังนี้

๑๒.๑ นายชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร

๑๒.๒ นางสาวจุฬาลักษณ์ ธรรมชัยชูศักดิ์

๑๒.๓ นางสาวโสภิตา ลิ้มวัฒนาพันธ์

๑๒.๔ นางสาวนริศรา ชูรา

๑๓. รูปแบบการฝึกอบรมและพัฒนา

หัวข้อการฝึกอบรมและพัฒนา	รูปแบบหรือวิธีการถ่ายทอดความรู้	สื่อและเทคโนโลยีที่ใช้ในการฝึกอบรมและพัฒนา
- คุณลักษณะครูที่ดี - บุคลิกภาพและคุณลักษณะที่ดี - การมีความรู้และทักษะวิชาชีพ - มีเทคนิคการสอนที่หลากหลาย - การอ่านข้อมูล (การรายงานต่างๆ) จากคอมพิวเตอร์	การสอนแบบบรรยาย การสอนแบบสาธิต	Power Point
การสื่อสาร - การสื่อสารภาษาอังกฤษทางโทรศัพท์	การสอนแบบบรรยายและปฏิบัติการสอน แบบให้กรณีตัวอย่าง การจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมุติ	Power Point กรณีศึกษา
อาชีวอนามัย - มาตรฐานด้านอาชีวอนามัย - ระเบียบการปฏิบัติด้านอาชีวอนามัย - ความปลอดภัยด้านอาชีวอนามัย	การสอนแบบบรรยาย	Power Point
การขายหน้าร้าน	การสอนแบบบรรยาย การสอนแบบให้กรณีตัวอย่าง การจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมุติ	Power Point กรณีศึกษา
การอ่านข้อมูล (การรายงานต่าง ๆ) จากคอมพิวเตอร์	การสอนแบบบรรยายและสาธิต	Power Point
การบริการ Silver service - เครื่องมือและอุปกรณ์ - รูปแบบการบริการ - ทักษะการบริการ	การสอนแบบปฏิบัติการ	สื่อของจริง เครื่องมือและอุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
การบริการ Table setting (Thai Set ,Chinese Set, Western Set) - เครื่องมือและอุปกรณ์ - รูปแบบการบริการ - ทักษะการบริการ	การสอนแบบปฏิบัติการ	สื่อของจริง เครื่องมือและอุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๑๔. การวัดและประเมินผล

๑๔.๑ ระบุวิธีการวัดและการประเมินผล

๑๔.๒ เกณฑ์การผ่านการฝึกอบรมและพัฒนา

ประเด็น การประเมิน	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	เกณฑ์ การผ่าน	วิธีการประเมิน	เครื่องมือที่ใช้ ประเมิน	ความสอดคล้อง กับวัตถุประสงค์
ด้านความรู้	อาชีวอนามัย - มาตรฐานด้านอาชีวอนามัย - ระเบียบการปฏิบัติงานด้านอาชีวอนามัย - ความปลอดภัยด้านอาชีวอนามัย การอ่านข้อมูล (การรายงานต่าง ๆ) จากคอมพิวเตอร์	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐	ข้อสอบข้อเขียน	๑. ข้อสอบ online ๒. แบบ สังเกตการณ์ (check-list)	๗.๑
ด้านทักษะ	การสื่อสาร - การสื่อสารภาษาอังกฤษทางโทรศัพท์ การขายหน้าร้าน การเพิ่มยอดขาย การบริการ Silver service - เครื่องมือและอุปกรณ์ - รูปแบบการบริการ - ทักษะการบริการ การบริการ Table setting (Thai Set, Chinese Set, Western Set) - เครื่องมือและอุปกรณ์ - รูปแบบการบริการ - ทักษะการบริการ	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐	๑. ข้อสอบข้อเขียน ๒. การจำลอง สถานการณ์และ บทบาทสมมติ ๒. แผนการจัดการ เรียนรู้	๑. ข้อสอบ online ๒. แบบ สังเกตการณ์ (check-list)	๗.๒
ด้านความ เป็นครู / เจตคติ	คุณลักษณะครูที่ดี สามารถเขียนแผนการจัดการเรียนรู้แบบ โครงการเป็นฐาน (PjBL) และนำไปใช้ใน การจัดการเรียนการสอนได้	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐	แผนการจัดการเรียนรู้	ด้าน ความเป็นครู / เจตคติ	๗.๓
เข้าร่วม กิจกรรม ตาม โครงการ/ หลักสูตร	เวลาการเข้าร่วมกิจกรรมอบรม	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ ของเวลาตาม โครงการ /หลักสูตร		ใบลงชื่อผู้เข้ารับ การอบรม	

๑๕. การติดตามผลหลังฝึกอบรมและพัฒนา

หลังจากกลับไปสถานศึกษา ผู้เข้ารับการอบรมต้องดำเนินการ ดังนี้

๑. ผู้เข้ารับการอบรมนำโครงการสอน (Project) ขยายผลสู่ผู้เรียนภายในระยะเวลา ๑ - ๓ เดือน

๒. ส่งงาน/ปฏิสัมพันธ์กับวิทยากร ผ่านเครือข่าย Social Media

๓. ศึกษาวิเคราะห์และผู้แทนสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษาร่วมกันนิเทศและติดตาม

ผลการดำเนินงานในข้อ ๑

๑๖. งบประมาณที่ใช้ในโครงการ

งบประมาณของสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

ใบสมัครเข้าร่วมการฝึกอบรม
โครงการยกระดับความรู้และทักษะวิชาชีพครูอาชีวศึกษาสู่ประเทศไทย ๔.๐ (UPGRADE)
หลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากล ชั้น ๓
ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี

โปรดกรอกข้อความลงในช่องว่างให้ครบถ้วนสมบูรณ์ด้วยตัวบรรจงเพื่อประโยชน์ในการคัดเลือกเข้าร่วมการพัฒนา

๑. ชื่อ นาย/นาง/นางสาว (ตัวบรรจง)นามสกุล.....

ตำแหน่ง.....วิทยฐานะ.....

๒. วิทยาลัย.....จังหวัด.....

๓. หมายเลขบัตรประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

๔. หมายเลขโทรศัพท์มือถือ.....e - mail address.....

๕. ประสงค์เข้าร่วมการฝึกอบรม

☐ รุ่นที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๓๑ สิงหาคม - ๕ กันยายน ๒๕๖๓

☐ รุ่นที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๒๑ - ๒๖ กันยายน ๒๕๖๓

ลงชื่อ

(.....)

ผู้เข้าร่วมอบรม

ลงชื่อ

(.....)

(ผู้อำนวยการวิทยาลัย)

หมายเหตุ

๑. กรุณาส่งใบสมัครมายังสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ทางสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (e-office) ภายในวันที่ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๓

๒. เอกสารนี้เป็นเพียงใบสมัครเข้าร่วมการฝึกอบรม เมื่อคณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกเรียบร้อยแล้ว จะประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้าร่วมการฝึกอบรมทางสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (e-office) ในวันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๓

๓. ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถเบิกค่าพาหนะ ค่าเบี้ยเลี้ยง (ในวันเดินทางไป-กลับ และในวันฝึกอบรม เบิกได้ ๒ ใน ๓ ส่วน) จากงบประมาณโครงการฯ ส่วนค่าอาหารกลางวัน ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม และค่าที่พักโครงการฯจัดเตรียมไว้ให้

๔. หากมีข้อสงสัยประการใด กรุณาติดต่อ นางสาวอุษณีย์ ดันติชัยรัตนกุล มือถือ ๐๙ ๕๒๕๐ ๖๘๒๘