



ที่ ศร ๐๖๐๕/๕๑๘

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

ถนนรามอินทรา กม. ๕- ๖ แขวงท่าแร้ง

เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๓๐

๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอบเปลี่ยนแปลงวันอบรมและประกาศรายชื่อผู้ได้รับการคัดเลือกเข้าอบรมโครงการฝึกอบรม
เชิงปฏิบัติการงานแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายชื่อผู้ได้รับคัดเลือกเข้ารับการอบรม จำนวน ๑ ชุด
๒. ใบตอบรับเพื่อยืนยันเข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๑ แผ่น
๓. ตารางอบรม จำนวน ๑ แผ่น
๔. แผนที่โรงแรมที่พัก จำนวน ๑ แผ่น

ตามที่ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ได้อนุมัติให้สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ดำเนินโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการงานแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๕๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๔ - ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๔ ณ โรงแรมนกกาญจน์ จังหวัดกาญจนบุรี นั้น

เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด - ๑๙ ที่มีการระบาดในพื้นที่ต่างๆ ทั่วประเทศ ทำให้มีผู้ติดเชื้อจำนวนมาก ดังนั้น เพื่อเป็นการคงไว้ซึ่งมาตรการป้องกันเพื่อควบคุมการแพร่ระบาด ตามมาตรการของศูนย์บริหารสถานการณ์โควิด (ศบค.) สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จึงขอแจ้ง เปลี่ยนแปลงวันที่อบรม จากเดิม ระหว่างวันที่ ๒๔ - ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๔ ณ โรงแรมกนกกาญจน์ จังหวัดกาญจนบุรี เป็น ระหว่างวันที่ ๕ - ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ณ โรงแรมกนกกาญจน์ จังหวัดกาญจนบุรี และขอแจ้งรายชื่อผู้ได้รับการคัดเลือกเข้ารับการอบรมฯ ตามรายชื่อดังแนบ จึงขอความอนุเคราะห์ท่านให้แจ้งบุคลากรในสังกัดเข้ารับการอบรมตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว โดยเบิกจ่ายค่าอาหารกลางวัน ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม และค่าที่พัก จากเงินงบประมาณโครงการฯ และขอให้ผู้เข้ารับการอบรมเบิกค่าเบี้ยเลี้ยง และค่าพาหนะเดินทางจากสถานศึกษาต้นสังกัด อย่างประหยัดตามระเบียบของกระทรวงการคลัง สำหรับที่พัก สามารถเข้าพักได้ที่โรงแรมกนกกาญจน์ จังหวัดกาญจนบุรี โดยสามารถเข้าพักได้ในวันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ตั้งแต่เวลา ๑๓.๐๐ น. และขอให้ผู้เข้ารับการอบรมนำหนังสือขออนุญาตเดินทางไปราชการมาด้วย ทั้งนี้ขอให้ผู้มีรายชื่อฯ ส่งใบตอบรับเพื่อยืนยันฯ (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒) ไปยังสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ภายในวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔ ทางสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (e - office) หากมีข้อสงสัยติดต่อสอบถามได้ที่ นางสาวปานรดา บุชรรัตน์ โทรศัพท์ ๐๖ ๓๙๙๒ ๒๙๓๔

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และพิจารณาดำเนินการต่อไป

၁၇၆၄ ခုနှစ်ကတည်းက

ขอแสดงความนับถือ

๑. เนื้อไม้สีน้ำตาล
๒. ไม้เนื้อหยาบ รอยต่อ,
ตุ่มนูนของรอยต่อ

(นายสุรพงษ์ เอ็มอุทัย)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

abridged

เรียน ผู้อำนวยการ
1. เพื่อโปรดทราบ
2. เพื่อดำเนินการต่อไป
ดร. พงษ์พร ของใจเย็น

12 W. 9. 64

1. now.

2. $\overline{110} \text{ cm}^2/\text{kg}$

13 н.а.б.у

กลุ่มงานพัฒนาวิชาชีพด้านธุรกิจและบริการ

โทร. ๐ ๒๕๐๙ ๓๖๕๔ ๕ ต่อ ๑๒๑๕

โทรสาร ๐ ๒๕๔๓ ๖๐๒๐

[illegible]

ประกาศรายชื่อผู้เข้ารับการอบรม

รหัสหลักสูตร ๖๓๐๐๑๐๐๒๙ โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการงานแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ

จำนวนชั่วโมง ๒๔ ชั่วโมง จำนวนวัน ๔ วัน

ระหว่างวันที่ ๕ - ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ณ โรงแรมกนกกาญจน์ อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

ลำดับ	รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม	ตำแหน่งและวิทยฐานะ	สถานศึกษาต้นสังกัด	จังหวัด
๑	นางสาวสุรีพร เจนพิทยา	ครูพิเศษสอน	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	สมุทรปราการ
๒	นางสาววิลาห์ สุขอิมเจริญ	ครูพิเศษสอน	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	สมุทรปราการ
๓	นายธีรยุทธ ครอบกระโทก	ครูพิเศษสอน	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	นครราชสีมา
๔	นายจุฑาภัทร คงสุนทร	ครูพิเศษสอน	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรุงเทพมหานคร
๕	นายอาทิตย์นันท์ ชัยยงยศ	ครูพิเศษสอน	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	ลำปาง
๖	นางสาวอภิษฎาธิ์ เนียวกุภาพ	พนักงานราชการ (ครู)	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี	เพชรบุรี
๗	นายพรพงษ์ โพธิ์น้อย	พนักงานราชการ (ครู)	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี	เพชรบุรี
๘	นางจรรยาพร ภู่อารัญญ	พนักงานราชการ (ครู)	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี	เพชรบุรี
๙	นางวรางคณา สุกาญจน์กุล	พนักงานราชการ (ครู)	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	นครสวรรค์
๑๐	นายสาโรจน์ อนิมาศรีนันท์	พนักงานราชการ (ครู)	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	ฉะเชิงเทรา
๑๑	นางสาวนิสรา สอนสุภาพ	ครูผู้ช่วย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	สุพรรณบุรี
๑๒	นายอนุพงษ์ ภูสีเขียว	ครู	วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง	กรุงเทพมหานคร
๑๓	นางสาวภัทราดิ ศรีรักษ์	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	สุพรรณบุรี
๑๔	นายณัฐนันท์ คำเขียว	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	เชียงใหม่
๑๕	นายเศวตโชติ บุญจีน	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	สุพรรณบุรี
๑๖	นางสาวจิรภา ทองภูเบศร์	ครู	วิทยาลัยการอาชีพวังไกลกังวล	ประจวบคีรีขันธ์
๑๗	นายณัฐวุฒิ จำเริญขจรสุข	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเลย	เลย
๑๘	นายวิรัชพัชร อุทัยแพน	ครู	วิทยาลัยเทคนิคน้ำพอง	ขอนแก่น
๑๙	นางสาวพรทิวี ท้าวทอง	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก	พิษณุโลก
๒๐	นางสาวอรวรรณ เนียมพันธ์	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก	พิษณุโลก
๒๑	นางสาวพันทิพา ตันประเสริฐ	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี	สิงห์บุรี
๒๒	นางสาวทิพวรรณ ทนุ	ครู	วิทยาลัยสารพัดช่างสีพระยา	กรุงเทพมหานคร
๒๓	นางสาวสุวิณี เหล็กแก้ว	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	สระบุรี
๒๔	นางสาวชมชนก ก้าววงศ์	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก	พิษณุโลก
๒๕	นางสาวจุรีรัตน์ วิเศษศรี	ครู	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	สมุทรปราการ
๒๖	นางสาวมุกดา อามาศย์	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	ขอนแก่น
๒๗	นางสาววิมลพรา วงษ์ใหญ่	ครู	วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	กรุงเทพมหานคร

ประกาศรายชื่อผู้เข้ารับการอบรม

รหัสหลักสูตร ๖๓๐๐๑๐๐๒๙ โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการงานแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ

จำนวนชั่วโมง ๒๔ ชั่วโมง จำนวนวัน ๔ วัน

ระหว่างวันที่ ๕ - ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ณ โรงแรมกนกกาญจน์ อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

ลำดับ	รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม	ตำแหน่งและวิทยฐานะ	สถานศึกษาต้นสังกัด	จังหวัด
๒๘	นางสาวทัศนวรรณ รักใคร่	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	นครสวรรค์
๒๙	นางสาววิภาดา เวชประสิทธิ์	ครู	วิทยาลัยการอาชีพป่าปาง	ลำพูน
๓๐	นายภูริชภูมิ สิงห์ด้วง	ครู	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	สมุทรปราการ
๓๑	นางสาวฉวีวรรณ เสนออาสา	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	ลำปาง
๓๒	นายกนกกร อินตะรัตน์	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	ลำปาง
๓๓	นางสาวอารีย์ ชั่งชัย	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	เชียงราย
๓๔	นางสาวจามจุรี จินะการ	ครู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	ลำปาง
๓๕	นางสาวจริญญา หนูรักษ์	ครูชำนาญการ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	สุพรรณบุรี
๓๖	นางสาวเสาวลักษณ์ พูลมี	ครูชำนาญการ	วิทยาลัยเทคนิคลพบุรี	ลพบุรี
๓๗	นางจินตนา จรัสศรี	ครูชำนาญการ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเลย	เลย
๓๘	นางสาวณัฐภัสสร ทิพย์ธีรสุนทร	ครูชำนาญการ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	นครราชสีมา
๓๙	นางสาวนงคราญ สมบัติหลาย	ครูชำนาญการ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	เชียงราย
๔๐	นางสาวบงกช พิทักษ์ศิลป์	ครูชำนาญการ	วิทยาลัยเทคนิคปราจีนบุรี	ปราจีนบุรี
๔๑	นางอุษา ศรีรัชชะ	ครูชำนาญการ	วิทยาลัยเทคนิคลือชัย	นครศรีธรรมราช
๔๒	นางนิศานาถ เขียวทอง	ครูชำนาญการ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	นครสวรรค์
๔๓	นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์	ครูชำนาญการ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	นครสวรรค์
๔๔	นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยืน	ครูชำนาญการ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	นครสวรรค์
๔๕	นางอดิณห์ แสนยศ	ครูชำนาญการพิเศษ	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	ระยอง
๔๖	นางสาวจิรารัตน์ ดั่งนุ้ย	ครูชำนาญการพิเศษ	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	ตรัง
๔๗	นางอินทรา สุวรรณ	ครูชำนาญการพิเศษ	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	ตรัง
๔๘	นางนงนุช ทองเลียบ	ครูชำนาญการพิเศษ	วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง	ลำปาง ✓
๔๙	นางอรทัย เจริญเชิดดวงค์	ครูชำนาญการพิเศษ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	ภูเก็ต
๕๐	นายจาตุรงค์ เขี่ยมสะอาด	ครูชำนาญการพิเศษ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	นครราชสีมา

๑. ชื่อ นาย/นาง/นางสาว.....นามสกุล.....
๒. ตำแหน่ง.....ชื่อสถานศึกษา.....จังหวัด.....
๓. หมายเลขโทรศัพท์มือถือ.....
๔. ประสงค์จะเข้ารับการฝึกอบรม.....

☐ เข้ารับการอบรม และเข้าพัก วันที่.....

☐ ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....
(.....)

ผู้เข้ารับการอบรม

ลงชื่อ.....
(.....)

(ผู้อำนวยการวิทยาลัย).....

๑. กรุณาส่งใบตอบรับเพื่อยืนยันเข้ารับการอบรมมายัง สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ภายในวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔ ทางสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (e - office) กรณีไม่ส่งใบตอบรับภายในวันที่กำหนด ****จะถือว่าสละสิทธิ์****

๒. กรณีไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้โปรดส่งหนังสือเพื่อแจ้งยืนยันไม่เข้ารับการอบรมมายังสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษาด้วย และโปรดแจ้ง นางสาวปารดา บุขจรรัตน์ โทรศัพท์มือถือ ๐๖ ๓๙๙๒ ๒๙๓๔

๓. ให้ผู้เข้ารับการอบรมนำหนังสือเดินทางไปราชการมายื่นในวันแรกที่ลงทะเบียนเข้ารับการอบรม และนำอุปกรณ์ในการแกะสลักมิดแกละสลัก ผ้ากันเปื้อน ผ้าเช็ดมือ ถุงมือ มาใช้สำหรับการฝึกปฏิบัติด้วย

๔. ค่าเบี้ยเลี้ยง และค่าพาหนะ ให้เบิกจากสถานศึกษาต้นสังกัดอย่างประหยัด ตามระเบียบกระทรวงการคลัง (ค่าเบี้ยเลี้ยงเบิกได้ ๒/๓ ส่วน เฉพาะวันที่มีการอบรม)

๕. ระยะเวลาสิ้นสุดการอบรมให้ถือตามตารางการอบรมเป็นสำคัญ

๖. การเข้าพักโรงแรม

๖.๑ ผู้เข้ารับการอบรมเข้าที่พักที่ โรงแรมกนกกาญจน์ จังหวัดกาญจนบุรี ได้ตั้งแต่วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๔ เวลา ๑๓.๐๐ น. เป็นต้นไป (โครงการได้สำรองที่พักตามรายชื่อข้างต้นแล้ว)

๖.๒ กรณีไม่เข้าพัก ณ สถานที่ที่โครงการสำรองไว้ให้ จะไม่สามารถเบิกค่าที่พักจากโครงการได้

๖.๓ กรณีผู้เข้ารับการอบรมมีผู้ติดตามมาด้วย ให้จัดหาสถานที่พักเอง ทางโครงการไม่สามารถให้ผู้ติดตามเข้าพักร่วมกับคณะผู้เข้าอบรมได้

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการงานแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ รหัสหลักสูตร ๖๓๐๐๑๐๐๒๙
ระหว่างวันที่ ๕ - ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ณ โรงแรมกนกกาญจน์ อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

วัน/เดือน/ปี	๐๙.๐๐- ๑๒.๐๐ น.		๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.
๕ ก.ค. ๖๔	ห้องฝึกอบรม ๑ (บรรยาย+ปฏิบัติ) หัวข้อ หลักการและเทคนิคแกะสลักผักเครื่องจิ้ม/การเลือกผักผลไม้และวัสดุอุปกรณ์/ - ใบไม้เขาะร่องจากแตงกวา/ใบฉลุจากแครอท/ดอกบัวสายแตงร้าน/ดอกไม้จากมะเขือไข่เต่า/ ใบไม้ถั่วฝักยาว/ดอกไม้มะเขือเทศ/ดอกจำปาจากขมิ้นขาว วิทยากร นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ+นายขจร อิศราสุชีพ	ฝึกอบรม ๕-๘ กรกฎาคม ๒๕๖๔	ห้องฝึกอบรม ๒ (บรรยาย+ปฏิบัติ) หัวข้อ หลักการคิดต้นทุนกำไรและกำหนดราคาขาย/การปอกคว้านผลไม้ - สับปะรดลูกเล็ก/กุหลาบจากแคนตาลูป/ดอกไม้จากแตงโม/ใบไม้จากแอ๊ปเปิ้ล/ใบไม้จากมะละกอ วิทยากร นางสาวสุกัญญา จันทกุล+นายสุรศักดิ์ คงสวัสดิ์
๖ ก.ค. ๖๔	ห้องฝึกอบรม ๑ (บรรยาย+ปฏิบัติ) หัวข้อ เทคนิคการแกะสลักผักผลไม้ /การแกะสลักดอกไม้ใบไม้ - แกะสลักใบไม้/ดอกกุหลาบพิกทอง/ดอกกุหลาบมันแกว/ดอกลีลาวดีจากหัวผักกาด วิทยากร นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ+นายขจร อิศราสุชีพ		ห้องฝึกอบรม ๒ (บรรยาย+ปฏิบัติ) หัวข้อ เทคนิคการแกะสลักผักผลไม้ - ดอกกล้วยไม้มันแกว/ดอกบานชื่นจากพิกทอง/ดอกบัวมะละกอเทคนิคการติดกาว วิทยากร นางสาวสุกัญญา จันทกุล+นายสุรศักดิ์ คงสวัสดิ์
๗ ก.ค. ๖๔	ห้องฝึกอบรม ๑ (บรรยาย+ปฏิบัติ) หัวข้อ การแกะสลักผลไม้ลูกใหญ่ลายประยุกต์ - แกะสลักแตงโมลายประยุกต์/แกะสลักแคนตาลูปลายประยุกต์ วิทยากร นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ+นายขจร อิศราสุชีพ		ห้องฝึกอบรม ๒ (บรรยาย+ปฏิบัติ) หัวข้อ การแกะสลักตัวสัตว์ - แกะสลักนกจากแครอท/แกะสลักปลาจากพิกทอง วิทยากร นางสาวสุกัญญา จันทกุล+นายสุรศักดิ์ คงสวัสดิ์
๘ ก.ค. ๖๔	ห้องฝึกอบรม ๑ (บรรยาย+ปฏิบัติ) หัวข้อ การประยุกต์ใช้งานแกะสลักให้เหมาะสมกับวัสดุและสมัยนิยม - การจัดตกแต่งงานแกะสลักสำหรับประกวด วิทยากร นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ+นายขจร อิศราสุชีพ		ห้องฝึกอบรม ๒ (บรรยาย+ปฏิบัติ) หัวข้อ การจัดตกแต่งงานแกะสลัก/การเขียนแผนการเรียนการสอน - การจัดตกแต่งงานแกะสลักบนโต๊ะอาหาร วิทยากร นางสาวสุกัญญา จันทกุล+นายสุรศักดิ์ คงสวัสดิ์

หมายเหตุ ๑. ฝึกอบรมระหว่างเวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

๒. แบ่งผู้อบรมออกเป็นกลุ่มละ ๒๕ คน/ห้อง โดยสลับเรียนภาคเช้า-ภาคบ่าย

แผนที่ตั้งโรงแรม

