



ที่ ศธ ๐๖๐๕/๑๘๘

วิทยาลัยสารพัดช่างล้านนา  
รับที่ ๑๔๗๒๖  
รับที่ ๙๙๙๗๔๗๐๗  
เวลา ๙๙.๙๐ น.

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา  
ถนนรามอินทรา กม. ๕-๖ แขวงท่าแร้ง  
เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๓๐

๗ มีนาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์รับสมัครโครงการฝึกอบรมการแก้สลักผ้าและผลไม้เชิงธุรกิจ  
เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา  
สิ่งที่ส่งมาด้วย โครงการฝึกอบรม จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จะดำเนินโครงการฝึกอบรมการแก้สลักผ้าและผลไม้เชิงธุรกิจ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา สายงานการสอน ให้มีสมรรถนะเพื่อตอบสนองความต้องการของครูอาชีวศึกษา และความต้องการจำเป็นของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา พร้อมทั้งสามารถนำข่าวมีผลการพัฒนาไปเป็นคุณสมบัติในการขอให้มีและเลื่อนวิทยฐานะครูและบุคลากรทางการศึกษา สายงานการสอน ตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงาน ก.ค.ศ. กำหนด

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จึงขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์ให้กับบุคลากรในสังกัดที่มีความสนใจเข้ารับสมัครฝึกอบรม โครงการฝึกอบรมการแก้สลักผ้าและผลไม้เชิงธุรกิจ (รหัสหลักสูตร ๖๓๐๐๑๐๐๒๙) กลุ่มเป้าหมาย ๓๐ คน ระหว่างวันที่ ๕ - ๗ เมษายน ๒๕๖๕ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร โดยสามารถสมัครผ่านทางเว็บไซต์ <https://training.r-hrd.net/> โดยระบบเปิดรับสมัครระหว่างวันที่ ๗ - ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๕ อนึ่งของสงวนสิทธิ์ ปิดรับสมัครก่อนกำหนดกรณีผู้รับสมัครครบตามจำนวนแล้ว และประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการอบรมทางสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ โดยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของผู้เข้ารับการอบรม ค่าพาหนะ และค่าเบี้ยเลี้ยงเบิกจากสถานศึกษาต้นสังกัด (ค่าเบี้ยเลี้ยงในวันอบรมเบิกได้ ๑ ใน ๓) หากมีข้อสงสัย ประการใดดีดต่อสอบถามได้ที่ นางสาวปานวดา บุษราตรี โทรศัพท์ ๐๖ ๓๔๔๔ ๒๘๓๔

ผู้ช่วยศาสตราจารย์

นาย ไชยกร ใจดี อาจารย์  
ผู้อำนวยการห้องเรียนเชิงปฏิบัติการ  
ฝึกอบรมอาชีวศึกษา ๑-๒ วิชาชีว  
มนุษย์ ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑-๒ ๒๕๖๕

ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ดร. นิตา ภู่.๑.๑

กลุ่มงานพัฒนาวิชาชีพด้านธุรกิจและบริการ  
โทร. ๐ ๒๕๕๙ ๓๖๕๕ ๕ ต่อ ๑๒๑๕

โทรสาร ๐ ๒๕๕๓ ๖๐๒๐

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป จักขอบคุณยิ่ง

เรียน ผู้อำนวยการ

ขอแสดงความนับถือ

๑. เผ่าพูน พากกาน

๒. พันธุ์อร พล่องรุจิรานนท์

๓. พันธุ์อร พล่องรุจิรานนท์ (นายสุรพงษ์ อิเอมอุทัย)

ผู้อำนวยการสำนักงานฯ

๓ ๒๕๖๕

รัฐมนตรีช่วยว่าการ

- ผู้ช่วยปลัดกระทรวง

- เอกอัครราชทูตฯ. ล.ว.

- เอกอัครราชทูตฯ. บ.ว.

๓ ๒๕๖๕

๑. กม.  
๒ ๑๐๗ ๑๒ / ๑๒ ๒๕๖๕  
๓ ๒๕๖๕ ๑๒ / ๑๒ ๒๕๖๕  
๔ ๒๕๖๕ ๑๒ / ๑๒ ๒๕๖๕

๓. ๒๕๖๕ ๑๒ / ๑๒ ๒๕๖๕

๓ ๒๕๖๕

## ๑. โครงการ

โครงการฝึกอบรมการแก้สักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ (รหัสหลักสูตร ๖๓๐๐๑๐๐๒๙)

๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวปานรดา บุษราดัน

๓. วันที่และสถานที่ดำเนินโครงการ

วันที่ ๔ – ๗ เมษายน ๒๕๖๕ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร

๔. ความสอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์ และกลยุทธ์

ยุทธศาสตร์ชาติ	แผนแม่บทภายใต้ ยุทธศาสตร์ชาติ	แผนการปฏิรูปประเทศ (ฉบับปรับปรุง)	แผนการปฏิรูปประเทศ ด้านการศึกษา (ฉบับปรับปรุง)
ยุทธศาสตร์ที่ ๓ : ด้านการพัฒนาและ เสริมสร้างศักยภาพ ทรัพยากรมนุษย์	แผนที่ ๑๒ : การพัฒนา การเรียนรู้	ด้านการศึกษา	กิจกรรมปฏิรูปที่ ๒ : การพัฒนา การจัดการเรียนการสอนสู่การเรียนรู้ ฐานสมรรถนะ เพื่อตอบสนอง การเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ ๒๑ กิจกรรมปฏิรูปที่ ๓ : การปฏิรูป กลไกและระบบการผลิตและพัฒนา ครูและบุคลากรทางการศึกษาให้มี คุณภาพมาตรฐาน กิจกรรมปฏิรูปที่ ๔ : การจัด การอาชีวศึกษาระบบทวิภาคีและ ระบบอื่นๆที่เน้นการฝึกปฏิบัติ อย่างเต็มรูปแบบ นำไปสู่การจ้างงาน และการสร้างงาน

## ความเชื่อมโยงกับนโยบายรัฐบาล

นโยบายหลัก ๑๒ ด้าน	นโยบายเร่งด่วน ๑๒ เรื่อง
ข้อ ๘ การปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย	ข้อ ๗ การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑

## ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการปฏิบัติราชการของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ๒๕๖๕

ข้อ	เรื่อง
๒. การยกระดับพัฒนาคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษา <sup>โดยใช้พื้นที่เป็นฐาน</sup>	๒.๗ พัฒนาศักยภาพครูและบุคลากรอาชีวศึกษาให้มี สมรรถนะในการใช้และการสร้างนวัตกรรม การเรียนรู้ ที่ทันสมัยในโลกดิจิทัลและโลกอนาคต

#### ๕. หลักการและเหตุผล

จากนโยบายและยุทธศาสตร์ในการจัดการอาชีวศึกษาเพื่ออาชีพและสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศไทย ซึ่งมุ่งเน้นพัฒนากำลังคนด้านสมรรถนะอาชีพให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคการผลิตและบริการ และการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาตามหลักเกณฑ์การพัฒนาหรือกฎหมายกำหนด ที่เน้นการปรับเปลี่ยนรูปแบบ กระบวนการ และเนื้อหาการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษาและการจัดการเรียนการสอนให้มีมาตรฐาน ดังนั้น เพื่อเป็นการยกระดับการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา สาขาวิชาชีพธุรกิจหางาน ให้มีองค์ความรู้ สมรรถนะและทักษะวิชาชีพ ด้านการแก้สลักผักและผลไม้ในเชิงธุรกิจ เช่น การแก้สลัก ตอกไม้ ไปมี แกะสลักผักและผลไม้ การแก้สลักลายประยุกต์ ซึ่งมีความจำเป็นกับทุกงานอาชีพ ทั้งด้านคหกรรมศาสตร์ งานโรงแรม ด้านอาหาร งานศิลปะประดิษฐ์ ฯลฯ และบูรณาการสู่ผู้เรียนอาชีวศึกษาให้สามารถแข่งขัน ในตลาดแรงงานและตอบสนองความต้องการของสถานประกอบการได้ ดังนั้น สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จึงได้จัดทำโครงการฝึกอบรมการแก้สลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ เพื่อเป็นขับเคลื่อน การพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา สาขาวิชาชีพธุรกิจหางานให้ทันตามสมัยนิยม

#### ๖. วัตถุประสงค์

๖.๑ เพื่อพัฒนาผู้อุปกรณ์ให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการเทคนิคการแก้สลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ ตลอดจนสรุปองค์ความรู้และแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกันได้

๖.๒ เพื่อพัฒนาผู้อุปกรณ์ให้มีทักษะด้านการแก้สลักผักและผลไม้ในเชิงธุรกิจ การประยุกต์งานแก้สลัก ให้เหมาะสมกับวัสดุและสมัยนิยม

๖.๓ เพื่อพัฒนาผู้อุปกรณ์ให้สามารถนำความรู้ ทักษะ ด้านการแก้สลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ ไปถ่ายทอด ให้กับนักเรียนนักศึกษาได้ ตลอดจนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

#### ๗. ตัวชี้วัดความสำเร็จ

๗.๑ ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้ารับการอบรมเกิดความรู้ความเข้าใจ มีทักษะ และประสบการณ์ด้านการแก้สลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ ตลอดจนสามารถสรุปองค์ความรู้และเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน

๗.๒ ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำไปบูรณาการเชื่อมโยงสู่การจัดการเรียนการสอนได้ ตลอดจนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

#### ๘. กลุ่มเป้าหมาย

ครูผู้สอนสาขาวิชาธุรกิจหางานหรือสาขาวิชาน่าฯ ที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๓๐ คน

#### ๙. วิทยากร

๙.๑ ชื่อ - นามสกุล นายศักกินทร์ วงศ์รัตนารกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๙.๒ ชื่อ - นามสกุล นายชวร อิศราสุชีพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

#### ๑๐. งบประมาณ

โดยเบิกค่าใช้จ่ายจากการประเมินสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการฝึกอบรมการแก้สลักผ้าและผลไม้เขียงธุรกิจ รหัสหลักสูตร ๖๓๐๐๑๐๐๒๙๙

ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ เมษายน ๒๕๖๕ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร

วัน/เดือน/ปี	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.
๔ เม.ย. ๖๕	<b>ภาคทฤษฎี</b> หลักการออกแบบงานแกะสลัก/การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์/เทคนิคการแกะสลักผ้าผลไม้/ การประยุกต์งานแกะสลักให้เหมาะสมกับวัสดุและสมัยนิยม/การจัดแสดงงานแกะสลัก/หลักการ คิดดันทุนและกำหนดราคาขาย/การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ <b>ภาคปฏิบัติ</b> การแกะสลักผ้าเครื่องจิ้ม การปอกគ้านผลไม้ วิทยากร อาจารย์ศักกิรินทร์ วงศ์รัตนารกิจและอาจารย์ชจร อิศราสุขีพ	<b>ภาคทฤษฎี</b> หลักการออกแบบงานแกะสลัก/การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์/เทคนิคการแกะสลักผ้าผลไม้/ การประยุกต์งานแกะสลักให้เหมาะสมกับวัสดุและสมัยนิยม/การจัดแสดงงานแกะสลัก/ หลักการคิดดันทุนและกำหนดราคาขาย/การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ <b>ภาคปฏิบัติ</b> การแกะสลักผ้าเครื่องจิ้ม การปอกគ้านผลไม้ วิทยากร อาจารย์ศักกิรินทร์ วงศ์รัตนารกิจและอาจารย์ชจร อิศราสุขีพ
๕ เม.ย. ๖๕	<b>ภาคทฤษฎี</b> เทคนิคการแกะสลักผ้าผลไม้ <b>ภาคปฏิบัติ</b> การแกะสลักดอกไม้ การแกะสลักใบไม้ วิทยากร อาจารย์ศักกิรินทร์ วงศ์รัตนารกิจและอาจารย์ชจร อิศราสุขีพ	<b>ภาคทฤษฎี</b> เทคนิคการแกะสลักผ้าผลไม้ <b>ภาคปฏิบัติ</b> การแกะสลักดอกไม้ การแกะสลักใบไม้ วิทยากร อาจารย์ศักกิรินทร์ วงศ์รัตนารกิจและอาจารย์ชจร อิศราสุขีพ
๖ เม.ย. ๖๕	<b>ภาคทฤษฎี</b> การประยุกต์งานแกะสลักให้เหมาะสมกับวัสดุและสมัยนิยม <b>ภาคปฏิบัติ</b> การแกะสลักดอกไม้ เทคนิคการติดกราว การแกะสลักตัวสัตว์ วิทยากร อาจารย์ศักกิรินทร์ วงศ์รัตนารกิจและอาจารย์ชจร อิศราสุขีพ	<b>ภาคทฤษฎี</b> การประยุกต์งานแกะสลักให้เหมาะสมกับวัสดุและสมัยนิยม <b>ภาคปฏิบัติ</b> การแกะสลักดอกไม้ เทคนิคการติดกราว การแกะสลักตัวสัตว์ วิทยากร อาจารย์ศักกิรินทร์ วงศ์รัตนารกิจและอาจารย์ชจร อิศราสุขีพ
๗ เม.ย. ๖๕	<b>ภาคทฤษฎี</b> การจัดแสดงงานแกะสลัก การจัดทำแผนการเรียนการสอนเพื่อถ่ายทอดสู่นักเรียน <b>ภาคปฏิบัติ</b> การแกะสลักผ้าผลไม้ลูกใหญ่ประยุกต์ การจัดตกแต่งงานแกะสลัก การเขียนแผนการจัดการเรียนการสอน วิทยากร อาจารย์ศักกิรินทร์ วงศ์รัตนารกิจและอาจารย์ชจร อิศราสุขีพ	<b>ภาคทฤษฎี</b> การจัดแสดงงานแกะสลัก การจัดทำแผนการเรียนการสอนเพื่อถ่ายทอดสู่นักเรียน <b>ภาคปฏิบัติ</b> การแกะสลักผ้าผลไม้ลูกใหญ่ประยุกต์ การจัดตกแต่งงานแกะสลัก การเขียนแผนการจัดการเรียนการสอน วิทยากร อาจารย์ศักกิรินทร์ วงศ์รัตนารกิจและอาจารย์ชจร อิศราสุขีพ

หมายเหตุ ๑. ลงทะเบียนเวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

๒. พักรับประทานอาหารว่างเวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

๓. ตารางอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม