



ศูนย์การศึกษาอินเตอร์เวค (Intervec Center)

321 หมู่ 6 ตำบลสันทรายน้อย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50210

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง	รับที่.....
383	
วันที่.....	11 กุมภาพันธ์ 2568
เวลา.....	12.53 น.

ที่ IVC 0201/2568

7 กุมภาพันธ์ 2568

เรื่อง ประชาสัมพันธ์ การรับสมัครขอรับทุน การฝึกอบรมครูและนักศึกษาอาชีวศึกษา

หลักสูตร การประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking)

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษาอาชีวศึกษาทุกแห่ง

- | | | |
|------------------|---|-------------|
| สิ่งที่ส่งมาด้วย | 1. รายละเอียดทุนการฝึกอบรม | จำนวน 1 ชุด |
| | 2. ใบสมัครขอรับทุนการฝึกอบรมฯ | จำนวน 1 ชุด |
| | 3. โครงการฝึกอบรมทักษะการประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking) | จำนวน 1 ชุด |

ด้วยศูนย์การศึกษาอินเตอร์เวค (Intervec Center) ร่วมกับโรงเรียนเทคนิคการค้าและการท่องเที่ยว
กว่างซีกุ้ยหลิน (Guangxi Guilin Trade and Tourism Technical School) เมืองกุ้ยหลิน ประเทศสาธารณรัฐ
ประชาชนจีน มีความประสงค์จะให้ทุนการฝึกอบรมสำหรับ**ครูผู้สอนและนักศึกษา**ในสถานศึกษาอาชีวศึกษา
และเอกชน ตลอดจน**บุคลากร**ของสถานประกอบการธุรกิจภาคเอกชนของประเทศไทย **จำนวน 20 คน** เดินทางไป
เข้ารับการฝึกอบรม **หลักสูตร การประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking)** ณ โรงเรียนเทคนิคการค้าและ
การท่องเที่ยวกว่างซีกุ้ยหลิน ระหว่างวันที่ 20 - 29 เมษายน 2568 รวม 10 วัน โดยทุนการฝึกอบรมประกอบด้วย
ฟรีค่าลงทะเบียน ฟรีค่าที่พัก ฟรีอาหารทุกมื้อ ฟรีพาหนะเดินทางในเมืองกุ้ยหลิน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน
ทั้งนี้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่างๆ ด้วยตนเอง ประกอบด้วย ค่าตัวเครื่องบิน เดินทาง
(ไป-กลับ) ระหว่างประเทศ ค่าพาสปอร์ต ค่าประกันสุขภาพและอุบัติเหตุ ดังรายละเอียดในเอกสารตามสิ่งที่
ส่งมาด้วย 1

ศูนย์การศึกษาอินเตอร์เวค (Intervec Center) ขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์ข้อมูล
ข่าวสารการฝึกอบรมดังกล่าวให้กับครูและนักศึกษาในสถานศึกษาของท่าน ตลอดจนบุคลากรของสถานประกอบการ
ธุรกิจภาคเอกชนที่เป็นพันธมิตรร่วมในการจัดการศึกษากับสถานศึกษาของท่าน สมัครเข้ารับการฝึกอบรม
โดยส่งใบสมัครเข้ารับการฝึกอบรมฯ ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย 2 มายังศูนย์การศึกษาอินเตอร์เวคทาง **E-mail :
intervec@intervec.org** ภายในวันที่ 7 มีนาคม 2568 เพื่อทางศูนย์การศึกษาอินเตอร์เวคจะได้ดำเนินการ
ในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

เรียน ผู้อำนวยการ

ด้วย ศูนย์การศึกษาอินเตอร์เวค แจ้งประชาสัมพันธ์
การรับสมัครขอรับทุนการฝึกอบรมครูและนักศึกษาอาชีวศึกษา
หลักสูตรการประกอบอาหารจีน มาเพื่อ
/ เพื่อโปรดทราบ
/ เพื่อโปรดพิจารณา
/ เห็นควรแจ้ง/..... รองฯ 4 ฝ่าย , บุคลากรทุกท่าน, ครูผู้สอน-
วิชาอาหารฯ

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป
11 ก.พ. 68

(นายพลฤทธิ จินดาหลวง)

อดีตผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง

ประธานศูนย์การศึกษาอินเตอร์เวค (Intervec Center)

☒ ทราบ.....
☒ แจ้ง.....รองฯ 4 ฝ่าย, บุคลากรทุกท่าน
☐ มอบ.....
ค.ผู้สอนแผนก
อาหาร
๑๑ ก.พ. ๖๘
ร.ก. ๗๐.

ฝ่ายฝึกอบรมต่างประเทศ : สมชาย เอื้องไมตรีภรณ์ โทรศัพท์ 081 681 5068



ศูนย์การศึกษาอินเตอร์เวค (Intervec Center)

321 หมู่ 6 ตำบลสันทรายน้อย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50210

รายละเอียดทุนการฝึกอบรมครูอาชีพศึกษา
หลักสูตร การประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking)
ณ โรงเรียนเทคนิคการค้าและการท่องเที่ยวกว้างซีกุ้ยหลิน
(Guangxi Guilin Trade and Tourist Technical School)
เมืองกุ้ยหลิน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

1. รายละเอียดทุนการฝึกอบรม

- 1.1 ฟรีค่าลงทะเบียน
- 1.2 ฟรีค่าที่พัก
- 1.3 ฟรีอาหารทุกมื้อ
- 1.4 ฟรีพาหนะเดินทางในเมืองกุ้ยหลิน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (ตามตารางการอบรม)

2. ค่าใช้จ่ายที่ผู้รับทุนเข้ารับการฝึกอบรมต้องจ่ายในการเดินทางไปเข้ารับการฝึกอบรม

- 2.1 ค่าหนังสือเดินทาง (Passport)
- 2.2 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (ตามข้อ 6)

3. ระยะเวลาการเข้ารับการฝึกอบรม

ระหว่างวันที่ 20 – 29 เมษายน 2568 รวมระยะเวลา 10 วัน (รวมเวลาเดินทางไป-กลับ)

4. คุณสมบัติของผู้สมัครเข้ารับการฝึกอบรม

- 4.1 ผู้บริหาร, ข้าราชการครู, พนักงานราชการครู, ครูอัตราจ้าง, นักศึกษา ของสถานศึกษาอาชีวศึกษารัฐ และเอกชนทุกแห่ง
- 4.2 บุคลากรของสถานประกอบการภาคธุรกิจเอกชนและองค์กรต่างๆ

5. กำหนดการรับสมัครขอรับทุนเข้ารับการฝึกอบรม

- 5.1 ประชาสัมพันธ์การขอรับทุน ระหว่างวันที่ 7 กุมภาพันธ์ – 7 มีนาคม 2568
- 5.2 ส่งใบสมัครขอรับทุนเข้ารับการฝึกอบรม ระหว่างวันที่ 7 กุมภาพันธ์ – 7 มีนาคม 2568
- 5.3 โอนเงินค่าใช้จ่ายให้ศูนย์ฯ ระหว่างวันที่ 7 กุมภาพันธ์ – 7 มีนาคม 2568 **สมัครก่อน โอนเงินก่อน ได้สิทธิ์ก่อน** โดยโอนเงินเข้าบัญชี สมชาย เอื้องไมตรีภิมย์ ธนาคารกรุงไทย 521-1-04509-2
- 5.4 สถานศึกษาส่งเอกสารขออนุญาตเดินทางไปต่างประเทศต่อ สอศ. ภายในวันที่ 10 มีนาคม 2568 (เป็นหน้าที่ของผู้สมัครที่จะต้องดำเนินการให้เสร็จเรียบร้อยภายในเวลาที่กำหนดโดยทางศูนย์ฯ จัดบุคลากรของศูนย์ฯ ให้คำแนะนำ และการประสานงานกับ สอศ.)
- 5.5 เดินทางไปเข้ารับการฝึกอบรม วันที่ 20 – 29 เมษายน 2568

6. ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปเข้ารับการฝึกอบรมคนละ 24,000 บาท ประกอบด้วย

- 6.1 ค่าตัวเครื่องบินระหว่างประเทศ (ไป-กลับ)
- 6.2 ค่าประกันสุขภาพและประกันอุบัติเหตุในการเดินทางไปต่างประเทศ
- 6.3 ค่าของที่ระลึกสถานศึกษา/วิทยากร/ผู้ช่วยวิทยากร/สถานประกอบการที่ไปศึกษาดูงาน และบุคลากรของสถานศึกษาจีนในนามกลุ่มผู้เข้ารับการฝึกอบรม
- 6.4 ค่าเสื้อทีมผู้เข้ารับการฝึกอบรม
- 6.5 ค่าธรรมเนียมของศูนย์อินเตอร์เวค



ศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ต (Intervec Center)

321 หมู่ 6 ตำบลสันทรายน้อย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50210

7. รายละเอียดค่าใช้จ่ายที่ผู้เข้ารับอบรมดำเนินการด้วยตนเอง ค่าทำหนังสือเดินทาง คนละ 1,000 บาท
8. ในกรณีที่ผู้สมัครเกินจำนวนทุนที่ได้รับ ทางศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ตขอสงวนสิทธิ์ให้กับผู้ที่ชำระค่าใช้จ่ายในเดินทางตามข้อ 6 ให้กับทางศูนย์ฯ ก่อน
9. ในกรณีที่ผู้สมัครเข้ารับการอบรม ได้ชำระเงินค่าใช้จ่ายตามข้อ 6 ให้กับศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ตแล้ว แต่ต้องการยกเลิกการเข้ารับการอบรม ทางศูนย์ฯ จะคืนเงินให้เฉพาะในส่วนที่สามารถดำเนินการให้ได้เท่านั้น ยกเว้น ค่าธรรมเนียมของศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ตจะไม่คืนให้ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น
10. เอกสารประกอบการสมัคร
 - 10.1 ใบสมัครขอรับทุนเข้ารับการฝึกอบรม
 - 10.2 สำเนาหนังสือเดินทาง (Passport) หรือ สำเนาบัตรประชาชน
 - 10.3 รูปถ่ายขนาด 1 หรือ 2 นิ้ว
11. สนใจติดต่อสอบถามได้ที่ : สมชาย เอื่องโมทรีภิรมย์ โทรศัพท์ 081 681 5068 ฝ่ายฝึกอบรมต่างประเทศ หรือ ไลน์ รับข่าวสาร ประชาสัมพันธ์
12. ส่งใบสมัครขอรับทุนเข้ารับการฝึกอบรม ได้ที่ E-mail: intervec@intervec.org
13. ผู้สนใจโปรด Scan QR Code : Line รับข่าวสาร ประชาสัมพันธ์
14. ผู้สมัครโปรด Scan QR Code : Line กลุ่มการฝึกอบรม Chinese Cooking (IVC อาหารจีน 1-68)



Line รับข่าวสาร ประชาสัมพันธ์



Line กลุ่มการฝึกอบรม Chinese Cooking
(IVC อาหารจีน 1-68)

15. ผู้สมัครโปรดเลือกขนาดเสื้อ และเขียนลงในใบสมัคร

ขนาด	ชาย	
	รอบอก	ความยาว
3S	34	23
2S	36	24
S	38	25
M	40	26
L	42	27
XL	44	28
2XL	46	29
3XL	48	30
4XL	50	31

หญิง	
รอบอก	ความยาว
32	22
34	23
36	24
38	25
40	26
42	27
44	28
46	29
48	30



ศูนย์การศึกษาอินเตอร์เวค (Intervec Center)

321 หมู่ 6 ตำบลสันทรายน้อย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50210

ใบสมัครขอรับทุนเข้ารับการฝึกอบรม สำหรับครู

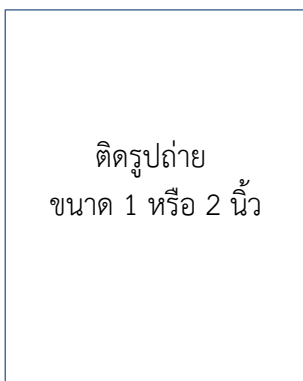
หลักสูตร การประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking)
ณ โรงเรียนเทคนิคการค้าและการท่องเที่ยวกว้างสี่กั๊กหลิน
เมือง กุ้ยหลิน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน
วันที่ 20 – 29 เมษายน 2568

ชื่อสถานศึกษา จังหวัด
ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) ชื่อเล่น ขนาดเสื้อ
(ผู้สมัคร) (ภาษาอังกฤษ)
วุฒิการศึกษา สาขาวิชาที่สำเร็จการศึกษา
ตำแหน่งทางวิชาการ/วิทยฐานะ
หมายเลขพาสปอร์ต หมายเลขบัตรประชาชน
ที่อยู่ (ที่ทำงาน)
โทรศัพท์ โทรสาร
ที่อยู่ปัจจุบัน
พ
โทรศัพท์ โทรศัพท์มือถือ ID Line :

ชื่อผู้ประสานงานของสถานศึกษา
ตำแหน่ง หมายเลขโทรศัพท์

ข้าพเจ้าฯ ได้รับทราบและพร้อมที่จะปฏิบัติตามเงื่อนไข ขั้นตอนและข้อกำหนดของโครงการฯ
ทุกประการ

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความที่ระบุไว้ในใบสมัครนี้เป็นความจริงทุกประการ



ติดรูปถ่าย
ขนาด 1 หรือ 2 นิ้ว

ลายมือชื่อ
(.....)
ผู้สมัครเข้ารับการอบรม

ลายมือชื่อ ผู้บังคับบัญชา
(.....)
ตำแหน่งผู้อำนวยการ.....
วันที่

(แนบสำเนาหนังสือเดินทาง (Passport) หรือ สำเนาบัตรประชาชน)



ศูนย์การศึกษาอินเตอร์เวค (Intervec Center)

321 หมู่ 6 ตำบลสันทรายน้อย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50210

ใบสมัครขอรับทุนเข้ารับการฝึกอบรม สำหรับบุคลากรของสถานประกอบการ

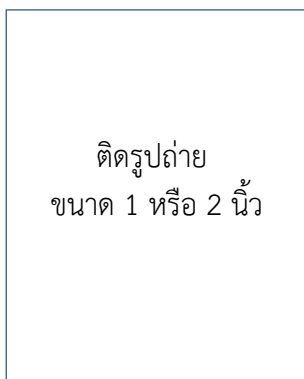
หลักสูตร การประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking)
ณ โรงเรียนเทคนิคการค้าและการท่องเที่ยวกว้างสี่กั๊กหลิน
เมือง กุ้ยหลิน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน
วันที่ 20 – 29 เมษายน 2568

ชื่อสถานประกอบการ จังหวัด
ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) ชื่อเล่น ขนาดเสื้อ
(ผู้สมัคร) (ภาษาอังกฤษ)
วุฒิการศึกษา สาขาวิชาที่สำเร็จการศึกษา
ตำแหน่ง
หมายเลขพาสปอร์ต หมายเลขบัตรประชาชน
ที่อยู่ (ที่ทำงาน)
โทรศัพท์ โทรสาร
ที่อยู่ปัจจุบัน
พ
โทรศัพท์ โทรศัพท์มือถือ ID Line :

ชื่อผู้ประสานงานของสถานศึกษา (ถ้ามี)
ตำแหน่ง หมายเลขโทรศัพท์

ข้าพเจ้าฯ ได้รับทราบและพร้อมที่จะปฏิบัติตามเงื่อนไข ขั้นตอนและข้อกำหนดของโครงการฯ
ทุกประการ

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความที่ระบุไว้ในใบสมัครนี้เป็นความจริงทุกประการ



ติดรูปถ่าย
ขนาด 1 หรือ 2 นิ้ว

ลายมือชื่อ
(.....)

ผู้สมัครเข้ารับการอบรม

ลายมือชื่อ ผู้รับรอง
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่

(แนบสำเนาหนังสือเดินทาง (Passport) หรือ สำเนาบัตรประชาชน)



ศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ต (Intervec Center)

321 หมู่ 6 ตำบลสันทรายน้อย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50210

ใบสมัครขอรับทุนเข้ารับการฝึกอบรม สำหรับนักศึกษา

หลักสูตร การประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking)

ณ โรงเรียนเทคนิคการค้าและการท่องเที่ยวกว้างสี่กั๊กหลิน

เมือง กุ้ยหลิน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

วันที่ 20 – 29 เมษายน 2568

ชื่อสถานศึกษา จังหวัด

ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) ชื่อเล่น ขนาดเสื้อ

(ผู้สมัคร) (ภาษาอังกฤษ)

การศึกษาระดับชั้น หรือ สำเร็จการศึกษาแล้ว สาขาวิชา

หมายเลขพาสปอร์ต หมายเลขบัตรประชาชน

ที่อยู่ (ตามบัตรประชาชน)

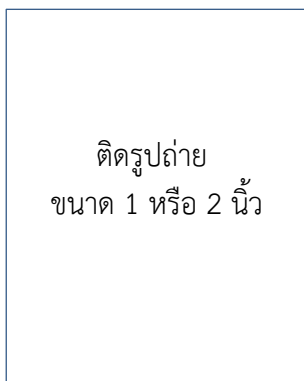
ที่อยู่ปัจจุบัน

โทรศัพท์ โทรศัพท์มือถือ ID Line :

ชื่อผู้ประสานงานของสถานศึกษา

ตำแหน่ง หมายเลขโทรศัพท์

ข้าพเจ้าฯ ได้รับทราบและพร้อมที่จะปฏิบัติตามเงื่อนไข ขั้นตอนและข้อกำหนดของโครงการฯ
ทุกประการ และขอรับรองว่าข้อความที่ระบุไว้ในใบสมัครนี้เป็นความจริงทุกประการ



ติดรูปถ่าย
ขนาด 1 หรือ 2 นิ้ว

ลายมือชื่อ
(.....)

ผู้สมัครเข้ารับการอบรม

ลายมือชื่อ
(.....)

ครูที่ปรึกษา

ลายมือชื่อ
(.....)

ผู้อำนวยการ.....

วันที่

(แนบสำเนาหนังสือเดินทาง (Passport) หรือ สำเนาบัตรประชาชน และหนังสือยินยอมผู้ปกครองฯ)



ศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ต (Intervec Center)

321 หมู่ 6 ตำบลสันทรายน้อย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50210

หนังสือยินยอมผู้ปกครองนักศึกษา
หลักสูตร การประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking)
ณ โรงเรียนเทคนิคการค้าและการท่องเที่ยวกว้างซีกุ้ยหลิน
เมืองกุ้ยหลิน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน
วันที่ 20 – 29 เมษายน 2568

เขียนที่

วันที่ เดือน พ.ศ.

ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว อายุ ปี

บัตรประชาชนเลขที่ อยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ ถนน

แขวง/ตำบล เขต/อำเภอ จังหวัด

รหัสไปรษณีย์ โทรศัพท์(บ้าน) โทรศัพท์มือถือ Line ID :

เป็นผู้ปกครองหรือผู้แทนโดยชอบธรรมตามกฎหมายของ นาย/นางสาว

โดยเกี่ยวข้องเป็น ของนักศึกษา ขอให้ความยินยอมให้ นาย/นางสาว

เดินทางไปประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อต้องการให้นักศึกษามีความรู้เพิ่มเติมและเพิ่มพูนประสบการณ์
ในด้านวิชาชีพอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อนักศึกษา ในกรณีที่นักศึกษาเดินทางไปต่างประเทศ นักศึกษาจะต้อง
ดูแลรับผิดชอบตัวเอง โดยข้าพเจ้ารับทราบและยินยอมให้นักศึกษาเดินทางไปต่างประเทศได้ ซึ่งในระหว่าง
การเดินทางไปในครั้งนี้ หากเกิดอุบัติเหตุขึ้นจนทำให้ได้รับบาดเจ็บทุพพลภาพ หรือเสียชีวิต ข้าพเจ้าจะไม่
เรียกร้องสิทธิหรือฟ้องร้องทางแพ่งต่อศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ต และผู้เกี่ยวข้องกับการดำเนินการดังกล่าว

จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน

ลงชื่อ

(.....)

ผู้ปกครองหรือผู้แทนโดยชอบธรรม

ลงชื่อ

(.....)

พยาน

ลงชื่อ

(นายพลฤทธิ จินดาหลวง)

ประธานศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ต

ข้าพเจ้ารับทราบการอนุญาตของผู้ปกครองหรือผู้แทนโดยชอบธรรม และจะไม่เรียกร้องสิทธิใด ๆ
จากศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ต ดังกล่าวข้างต้นด้วย

(ลงชื่อ) นักศึกษา

(.....)

แนบสำเนาบัตรประชาชนผู้ปกครองและพยาน พร้อมลงลายมือชื่อรับรองสำเนา อย่างละ 1 ฉบับ



ศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ต (Intervec Center)

321 หมู่ 6 ตำบลสันทรายน้อย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50210

ชื่อโครงการ โครงการฝึกอบรมทักษะการประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking)

ผู้รับผิดชอบโครงการ นายสมชาย เอื้องไมตรีภิรมย์ ฝ่ายฝึกอบรมต่างประเทศ

ระยะเวลาดำเนินการ 20 – 29 เมษายน 2568

หลักการและเหตุผล

รัฐบาลไทยได้ประกาศวิสัยทัศน์เชิงนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย Thailand 4.0 เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจแบบเดิมไปสู่เศรษฐกิจยุคใหม่ (New Engines of Growth) ที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี โดยได้กำหนดอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศและต่อยอดอุตสาหกรรมเดิมที่มีศักยภาพ (First S-curve) ซึ่งประกอบด้วย

1. อุตสาหกรรมยานยนต์สมัยใหม่ (Next-Generation Automobile)
2. อุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิกส์อัจฉริยะ (Smart Electronics)
3. อุตสาหกรรมท่องเที่ยวกลุ่มรายได้ดีและการท่องเที่ยวเชิงคุณภาพ (Affluent, Medical and Wellness Tourism)

4. การเกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ (Agriculture and Biotechnology)

5. อุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร (Food for the Future)

นอกจากนี้ยังได้กำหนด 5 อุตสาหกรรมอนาคต (New S-curve) ประกอบด้วย

1. อุตสาหกรรมหุ่นยนต์ (Robotics)
2. อุตสาหกรรมการบินและโลจิสติกส์ (Aviation and Logistics)
3. อุตสาหกรรมเชื้อเพลิงชีวภาพและเคมีชีวภาพ (Bio-fuels and Biochemical)
4. อุตสาหกรรมดิจิทัล (Digital)
5. อุตสาหกรรมการแพทย์ครบวงจร (Medical Hub)

รัฐบาลได้กำหนดนโยบายในการส่งเสริมการท่องเที่ยว เพื่อเป็นกลไกในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศไทยด้วยการเพิ่มรายได้ของประเทศจากการท่องเที่ยว จึงกำหนดมาตรการในการส่งเสริมด้านศิลปะและวัฒนธรรม ตลอดจนภูมิปัญญาของไทยในรูปแบบต่างๆ ตลอดจนกำหนดมาตรการในการส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวของประเทศ เช่น ฟรีวีซ่า สำหรับนักท่องเที่ยวจากประเทศกลุ่มเป้าหมายที่จะเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวที่ประเทศไทย เป็นต้น

เนื่องจากสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ได้จัดการศึกษาให้สอดคล้องกับภารกิจของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในการผลิตและพัฒนาากำลังคนเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศและให้มีสมรรถนะวิชาชีพสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมในการพัฒนาประเทศ เพื่อตอบสนองต่อนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย Thailand 4.0 และเพื่อเป็นการสนับสนุนนโยบายด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศ ดังนั้น สถานศึกษาอาชีวศึกษาจึงต้องเร่งรัดในการสร้างทักษะและพัฒนาสมรรถนะของครูและนักศึกษา ให้มีความรู้ความสามารถ มีทักษะสมรรถนะวิชาชีพ ให้ก้าวทันกับการพัฒนาขององค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีการพัฒนาก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว โดยองค์ความรู้และเทคโนโลยีในหลายด้านที่ในประเทศยังมีแหล่งเรียนรู้ที่จำกัดหรือมีองค์ความรู้อยู่ในระดับพื้นฐาน ตลอดจนแหล่งเรียนรู้ในประเทศมีข้อจำกัดในด้านความพร้อมของเครื่องมืออุปกรณ์ที่ก้าวหน้าทันสมัย การสนับสนุนให้ครูที่ทำการสอนและนักศึกษาของสถานศึกษาอาชีวศึกษาได้รับการศึกษาเรียนรู้องค์ความรู้ใหม่และทันสมัย จึงเป็นความจำเป็นเร่งด่วนที่สำนักงาน



ศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ต (Intervec Center)

321 หมู่ 6 ตำบลสันทรายน้อย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50210

คณะกรรมการการอาชีวศึกษา จะต้องเร่งรัดพัฒนาศักยภาพของครูเพื่อให้มีความพร้อมในการจัดการศึกษาให้กับผู้เรียนได้เรียนรู้องค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ อย่างเหมาะสม ตลอดจนพัฒนาทักษะและสมรรถนะของผู้เรียนให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของตลาดแรงงาน

ศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ต ได้ติดต่อประสานงานกับ Guangxi Guilin Trade and Tourism Technical School (GGTTTS) เมืองกุ้ยหลิน เขตปกครองตนเองกว่างซีจ้วง ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ยินดีให้การสนับสนุนทุนการฝึกอบรมให้กับครูผู้สอนและนักศึกษา ของสถานศึกษาอาชีวศึกษา หลักสูตรการประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking) จำนวน 20 ทุน โดยใช้ระยะเวลาในการฝึกอบรม 10 วัน

ดังนั้น การที่ครูผู้สอนและนักศึกษา ของสถานศึกษาสังกัดของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มีโอกาสที่จะได้เรียนรู้องค์ความรู้ที่มีความก้าวหน้าและทันสมัย จะเป็นประโยชน์ต่อการจัดการเรียนการสอนของครูและนักศึกษาอาชีวศึกษา ให้มีความรู้ มีความสามารถ มีทักษะและมีสมรรถนะ ที่สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรม รวมทั้งตอบสนองต่อนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ Thailand 4.0 และนโยบายส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการเร่งผลิตบุคลากรด้านการประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking) เพื่อตอบสนองต่อความต้องการกำลังคนในอนาคตต่อไป

ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ นโยบาย

1. ยุทธศาสตร์ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา (พ.ศ. 2560 – 2579)

1.1 การพัฒนาความสามารถของครู ด้านสมรรถนะวิชาชีพ ความรู้เทคโนโลยี และพัฒนาการเรียนการสอน

1.2 การผลิตและพัฒนาากำลังคนและสร้างความสามารถในการแข่งขัน

1.3 การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพของคน

2. ยุทธศาสตร์การปฏิบัติราชการของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

วิสัยทัศน์ (Vision)

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา “ผลิตและพัฒนาากำลังคนอาชีวศึกษาสมรรถนะสูง เพื่อการพัฒนาประเทศโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง”

ยุทธศาสตร์การปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

1. ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษา

2. ยกระดับการผลิตและพัฒนาากำลังคนอาชีวศึกษาสมรรถนะสูง

3. ขยายโอกาสทางการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ

4. พัฒนาสมรรถนะบุคลากรอาชีวศึกษาและเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการ

นโยบายการพัฒนาอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

ข้อ 2 ปฏิรูประบบอาชีวศึกษาและพัฒนาคุณภาพการศึกษา

ข้อ 4 พัฒนาทักษะและสมรรถนะวิชาชีพกำลังคน

ข้อ 5 พัฒนาภาคีเครือข่ายและเสริมพลังความร่วมมือ

ข้อ 6 ยกระดับการบริหารจัดการและพัฒนาบุคลากรอาชีวศึกษา



ศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ต (Intervec Center)

321 หมู่ 6 ตำบลสนทรายน้อย อำเภอสนทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50210

วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้ครูผู้สอนและนักศึกษาของสถานศึกษาอาชีวศึกษาได้มีความรู้ ทักษะและสมรรถนะสูง ในด้านองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพที่มีก้าวหน้าทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน
2. เพื่อให้ครูผู้สอนของสถานศึกษาอาชีวศึกษามีความสามารถในการจัดการเรียนการสอนด้านวิชาชีพ แก่ผู้เรียน และผู้เรียนมีสมรรถนะสูงตามมาตรฐานที่ตลาดแรงงานยอมรับ
3. เพื่อให้ครูผู้สอนและนักศึกษาของสถานศึกษาอาชีวศึกษา พัฒนานตนเองให้มีศักยภาพสูงขึ้นและ เป็นกลไกในการส่งเสริมการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

เป้าหมาย

ครูผู้สอนและนักศึกษาในสถานศึกษาอาชีวศึกษารัฐและเอกชน ตลอดจนบุคลากรของสถานประกอบการ ธุรกิจภาคเอกชนของประเทศไทย จำนวน 20 คน

แผนการดำเนินงาน

1. เขียนโครงการ ระหว่างวันที่ 10 – 20 มกราคม 2568
2. ประสานงานกับสถานศึกษาประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนด้านหลักสูตรการอบรม ระหว่าง วันที่ 20 มกราคม – 5 กุมภาพันธ์ 2568
3. รับสมัครครูและนักศึกษาเข้ารับการอบรม ระหว่างวันที่ 7 กุมภาพันธ์ – 7 มีนาคม 2568
4. ประกาศรายชื่อครูและนักศึกษาผู้เข้ารับการอบรม วันที่ 10 มีนาคม 2568
5. ขออนุมัติ สอศ. ให้ข้าราชการครูเดินทางไปราชการต่างประเทศเพื่อเข้ารับการอบรมและนักศึกษา เดินทางไปฝึกอบรมต่างประเทศ ระหว่างวันที่ 10 – 15 มีนาคม 2568
6. ครูและนักศึกษา เดินทางไปเข้ารับการอบรมที่ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน วันที่ 20 เมษายน 2568
7. ครูและนักศึกษาเข้ารับการอบรมที่ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ระหว่างวันที่ 21 – 28 เมษายน 2568
8. ครูและนักศึกษา เสร็จสิ้นการอบรมและเดินทางกลับประเทศไทย วันที่ 29 เมษายน 2568
9. ประเมินผลการเข้ารับการอบรม ระหว่างวันที่ 1 – 10 พฤษภาคม 2568

งบประมาณในการดำเนินโครงการ

1. ค่าลงทะเบียน, ค่าที่พัก, ค่าวัสดุ, ค่าอาหารระหว่างการฝึกอบรม ทาง Guangxi Guilin Trade and Tourism Technical School (GGTTTS) เป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดให้กับผู้เข้ารับการอบรม โดย ไม่ผูกพันกับงบประมาณของทางราชการ
2. ค่าตัวเครื่องบินเดินทาง ไป – กลับ ระหว่างประเทศ ครูและนักศึกษาผู้เข้ารับการอบรมรับผิดชอบ ค่าใช้จ่ายด้วยเงินทุนส่วนตัว โดยไม่ผูกพันกับงบประมาณของทางราชการ
3. ค่าเบี้ยประกันการเดินทางไปต่างประเทศ ครูและนักศึกษาผู้เข้ารับการอบรมรับผิดชอบด้วยเงินทุน ส่วนตัว
4. ค่าเดินทางภายในประเทศจากสถานศึกษาไปสนามบิน ครูเบิกได้ตามสิทธิ์การเดินทางไปราชการ ในประเทศจากสถานศึกษาต้นสังกัด นักศึกษารับผิดชอบค่าใช้จ่ายด้วยเงินทุนส่วนตัวหรือสถานศึกษาให้การ สนับสนุนตามระเบียบฯ



ศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ตเวก (Intervec Center)

321 หมู่ 6 ตำบลสันทรายน้อย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50210

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ครูผู้สอนในสถานศึกษาอาชีวศึกษา มีทักษะ มีสมรรถนะสูงและมีองค์ความรู้เทคโนโลยีในวิชาชีพด้านเทคนิคการประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking)
2. ครูผู้สอนในสถานศึกษาอาชีวศึกษามีความสามารถในการจัดการเรียนการสอนด้านวิชาชีพแก่ผู้เรียนได้ตามมาตรฐานที่ตลาดแรงงานยอมรับ
3. ครูผู้สอนในสถานศึกษาอาชีวศึกษาสามารถพัฒนาตนเองให้มีศักยภาพสูงขึ้นและเป็นกลไกในการส่งเสริมการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ
4. นักศึกษา มีทักษะ มีสมรรถนะสูงและมีองค์ความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพในด้านเทคนิคการประกอบอาหารจีน (Chinese Cooking) ได้ตามมาตรฐานที่ตลาดแรงงานยอมรับ

การติดตามและประเมินผล

1. ผลการประเมินความรู้และสมรรถนะภายหลังการฝึกอบรมของสถานศึกษาประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน
2. แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม
3. รายงานประสิทธิภาพและประสิทธิผลของครูและนักศึกษาผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้รับผิดชอบโครงการ

(นายสมชาย เอื่องไมตรีภิรมย์)

ฝ่ายฝึกอบรมต่างประเทศ

ผู้อนุมัติโครงการ

(นายพลฤทธิ จินดาหลวง)

ประธานศูนย์การศึกษาอินเทอร์เน็ตเวก