

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

รับที่..... 438

วันที่..... 19 กุมภาพันธ์ 2569

เวลา..... 09.45 น.



ที่ ศธ ๐๖๑๗.๓/๐๖๒๓

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคกลาง ๓  
วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา  
อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา ๒๕๐๐๐

๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

เรื่อง ประชาสัมพันธ์โครงการพัฒนาศักยภาพครูผู้สอนสาขาอาหารและโภชนาการด้านอาหารตะวันตก

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โครงการ จำนวน ๑ ชุด  
๒. แบบฟอร์มใบสมัครเข้าอบรม สสอ.๐๐๒ จำนวน ๑ ชุด  
๓. รายละเอียดการสมัคร จำนวน ๑ ชุด

ตามหนังสือสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ ศธ ๐๖๐๕/๐๓ ลงวันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๙ เรื่อง อนุมัติงบประมาณโครงการพัฒนาทักษะและศักยภาพการจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาได้เห็นชอบหลักสูตรการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ตามกรอบกิจกรรมพัฒนาสมรรถนะที่ทันสมัยตามมาตรฐานอาชีพ โดยเครือข่ายกลุ่มอาชีพของ อ.กรอ.อศ นั้น

ในการนี้ วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา สถานศึกษาปฏิบัติหน้าที่เลขานุการกลุ่มอาชีพ อ.กรอ.อศ กลุ่มธุรกิจอาหารและบริการ ขออนุญาตประชาสัมพันธ์โครงการพัฒนาศักยภาพครูผู้สอนสาขาอาหารและโภชนาการด้านอาหารตะวันตก ตามรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน ผู้อำนวยการ

ด้วย วอศ.ฉะเชิงเทรา แจ้งประชาสัมพันธ์โครงการพัฒนาศักยภาพครูผู้สอนสาขาอาหารและโภชนาการด้านอาหารตะวันตก มาเพื่อ

/ เพื่อโปรดทราบ  
/ เพื่อโปรดพิจารณา  
/ เห็นควรแจ้ง..... รongฯ ฝว. ครูแผนกอาหาร

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ  
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป  
19 ก.พ. 69

(นายสุพจน์ ทองเหลือง)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา

เรียน ผู้อำนวยการ

เพื่อโปรดทราบ  
 เพื่อโปรดพิจารณา  
 เห็นควรแจ้ง..... รongฯ ฝว. ครูแผนกอาหาร  
 เห็นควรมอบ.....  
 ทราบ.....  
 แจ้ง..... รongฯ ฝว. ครูแผนกอาหาร  
 มอบ.....

ฝ่ายบริหารทรัพยากร

งานบริหารงานทั่วไป/ งานบุคลากร

โทร ๐-๓๘๕๑-๑๑๔๒ ต่อ ๔๑๖

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (AMS e-Office)

www.cvc-cha.ac.th

e-mail : saraban@cvc-cha.ac.th

(นายสมพงษ์ นันตะภาพ)  
รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

19 ม 69

(นายวิชรุตี ลีจินดา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

19 ม 69

“เรียนดี มีคุณธรรม”

หลักสูตรการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

กลุ่มอาชีพ อ.กรอ.อศ ภาคธุรกิจและบริการอาหาร

1. ชื่อโครงการ/หลักสูตร

โครงการพัฒนาศักยภาพครูผู้สอนสาขาอาหารและโภชนาการด้านอาหารตะวันตก

2. ชื่อหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ/หลักสูตร

วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา

3. ผู้รับผิดชอบโครงการ/หลักสูตร

ชื่อ-สกุล นายตลนัย พลิชฐ์ ตำแหน่ง หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ  
เบอร์โทรศัพท์ 065 7474 222

4. ระยะเวลาจำนวนชั่วโมง และสถานที่จัด

จำนวน.....4.....วัน จำนวน.....32.....ชั่วโมง

สถานที่จัดฝึกอบรมและพัฒนา วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา

5. ความเชื่อมโยงกับแผนระดับต่าง ๆ และแนวทางการพัฒนา

ยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. 2561 - 2580)

ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. 2566 - 2580) (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม)

ประเด็น (12) การพัฒนาการเรียนรู้

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 - 2570)

หมายเหตุที่ 12 ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต

ความสอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาอาชีวศึกษา ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2569  
ประเด็นการพัฒนาอาชีวศึกษา

6) ยุทธศาสตร์การบริหารและพัฒนาบุคลากรอาชีวศึกษา

แนวทางการพัฒนาและส่งเสริมความเข้มแข็งด้านสมรรถนะของข้าราชการครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

เสริมสร้างสมรรถนะวิชาชีพครูตามกลุ่มอาชีพให้เชื่อมโยง อ.กรอ.อศ.

6. คำอธิบายเนื้อหา

การอบรมผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขาผู้ประกอบอาหารตะวันตก ระดับ 1 ช่วยให้ครูเข้าใจมาตรฐานอาชีพสากล ทั้งการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการปรุงอาหาร พื้นฐานความปลอดภัย และการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์ TPQI ครูสามารถนำความรู้ไปออกแบบการเรียนรู้ฐานสมรรถนะที่สอดคล้องกับงานในครัวจริง จัดกิจกรรมที่เน้นทักษะปฏิบัติ และพัฒนาระบบประเมินผลที่เชื่อถือได้ ส่งผลให้ผู้เรียนมีทักษะตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ มีคุณธรรมในวิชาชีพ และพร้อมทำงานจริง ยุกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาโดยรวม.

7. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ครูมีความเข้าใจมาตรฐานอาชีพ TPQI ในสาขาผู้ประกอบอาหารตะวันตก ระดับ 1 ทั้งด้านวัตถุดิบ เทคนิคการปรุง การจัดการครัว และเกณฑ์การประเมินสมรรถนะตรงตามมาตรฐานสากล

2. เพื่อพัฒนาทักษะปฏิบัติงานครัวตะวันตก เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การใช้เทคนิคการปรุงพื้นฐาน การจัดการงาน และการประเมินผลสมรรถนะเชิงปฏิบัติอย่างถูกต้องแม่นยำตามเกณฑ์ฝีมือแรงงาน

3. เพื่อเสริมสมรรถนะการสอนของครูให้สามารถออกแบบการเรียนรู้ฐานสมรรถนะ สร้างกิจกรรมที่เชื่อมโยงงานจริง สื่อสารและให้ข้อเสนอแนะเชิงวิชาชีพแก่ผู้เรียน พร้อมทั้งยึดมั่นในจรรยาบรรณและมาตรฐานวิชาชีพครูอย่างเหมาะสม

8. กลุ่มเป้าหมาย และคุณสมบัติผู้อบรม (

ระบุกลุ่มเป้าหมาย ครูผู้สอนสาขาอาหารและโภชนาการ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

จำนวนผู้อบรมต่อรุ่น.....20.....คน จำนวน.....1.....รุ่น

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรมและพัฒนา เป็นครูผู้สอนสาขาอาหารและโภชนาการ และในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตก อาหารนานาชาติ

ระบุระดับหลักสูตรที่สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย

- ระดับต้น (ครูผู้ช่วย/ครูใหม่)
- ระดับกลาง (ครูวิทยฐานะชำนาญการ/ครูทั่วไปมีประสบการณ์)
- ระดับสูง (ครูวิทยฐานะชำนาญการพิเศษขึ้นไป /ครูทั่วไปอาวุโส)
- อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

9. ความสอดคล้องเนื้อหาหลักสูตร (ระบุได้มากกว่า 1 ข้อ)

(ร่าง) แผนการขับเคลื่อนมาตรฐานการศึกษาของชาติสู่การปฏิบัติ พ.ศ. 2569 – 2570

ยุทธศาสตร์ที่ 2: พัฒนาความรู้และทักษะวิชาชีพ (Professional Capacity)

- เพิ่มพูนความรู้ด้านหลักสูตรฐานสมรรถนะ การจัดการเรียนรู้ที่เน้นการลงมือปฏิบัติ (Active / Work-based Learning)
- พัฒนาทักษะเฉพาะทางตามสาขาวิชาชีพ เช่น ด้านอาหาร การบัญชี ช่างยนต์ เทคโนโลยีดิจิทัล ฯลฯ ให้เท่าทันมาตรฐานวิชาชีพและอุตสาหกรรม
- ยกระดับการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล AI และสื่อออนไลน์ในการจัดการเรียนรู้และบริหารจัดการหลักสูตรฐานสมรรถนะของนักเรียนระดับ ปวช.หรือ ปวส.

ประเภทวิชา /สาขาวิชา อุตสาหกรรมอาหาร สาขาอาหารและโภชนาการ

- มาตรฐานอาชีพ  กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน (กพร.)
- สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (สคช.)
- อื่นๆ (โปรดระบุ).....

ศาสตร์ทางการศึกษาหรือหลักวิชาชีพครู (Pedagogy) (ระบุได้มากกว่า 1 ข้อ)

- การสอนในศตวรรษที่ 21
- การแก้ปัญหาผู้เรียน
- จิตวิทยาการแนะแนว/จิตวิทยาการจัดการเรียนรู้
- การจัดการชั้นเรียน
- การวิจัยพัฒนาผลการเรียนการสอน/ชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ
- การพัฒนาหลักสูตร
- สเต็มศึกษา (STEM Education)
- การใช้สื่อและเทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้
- การวัดและผลการประเมินการเรียนรู้
- การออกแบบการเรียนรู้

## 10. หัวข้อเนื้อหาการฝึกอบรมและพัฒนา

ที่	หัวข้อการฝึกอบรม	วิทยากร	สถานที่อบรม	หมายเหตุ
1	วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร/การแบ่งมืออาหารและลำดับการบริโภค	ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารตะวันตก	วิทยาลัยในสังกัด สอศ	
2	ข้อกำหนดในการเปิดร้าน และการคิดคำนวณต้นทุน	ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารตะวันตก	วิทยาลัยในสังกัด สอศ	
3	เทคนิคการประกอบอาหาร วิธีการเลือกวัตถุดิบและ อุปกรณ์ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว	ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารตะวันตก	วิทยาลัยในสังกัด สอศ	
4	เทคนิคและการฝึกปฏิบัติประกอบอาหารตะวันตก	ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารตะวันตก	วิทยาลัยในสังกัด สอศ	

## 11. รูปแบบการฝึกอบรมและพัฒนา

1. การบรรยายเชิงวิชาการ (Lecture & Seminar): เพื่อสร้างความเข้าใจพื้นฐานด้านมาตรฐานอาชีพ แนวคิดสมรรถนะ และบทบาทของผู้ทดสอบ
2. การสาธิตและปฏิบัติจริง (Demonstration & Hands-on Practice): ฝึกทักษะการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการปรุงอาหาร และการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์ TPOI
3. การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Collaborative Learning): ทำงานกลุ่ม วิเคราะห์กรณีศึกษา และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างครู

## 12. ตัวชี้วัดความสำเร็จของการเรียนรู้ของผู้เข้ารับการพัฒนา

### 12.1 ผลผลิต (Output)

สมรรถนะเป้าหมาย	*รายละเอียดสมรรถนะเป้าหมาย	อ้างอิงกับมาตรฐานสมรรถนะ
1. ครูผู้เข้ารับการพัฒนาต้องได้พัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านการปฏิบัติงานครัวตามมาตรฐานสากล	- ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ - นำมาตรฐานความปลอดภัยอาหารมาใช้ (Food safety) - จัดเตรียมอาหารประเภทซूप / สลัด / สต็อก / ซอส / เนื้อสัตว์ / ไข่ / แป้ง ฯลฯ	<input checked="" type="checkbox"/> สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ แห่งชาติ <input type="checkbox"/> กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน <input type="checkbox"/> .....
2. ครูผู้เข้ารับการพัฒนาต้องได้ยกระดับสมรรถนะด้านการจัดการครัวและเทคโนโลยีร่วมสมัย	- สมรรถนะด้านเทคนิคร่วมสมัย - การจัดการบริการ / ครัว / คุณภาพอาหาร - ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารตะวันตก - นำมาตรการด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยมาใช้	<input checked="" type="checkbox"/> สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ แห่งชาติ <input type="checkbox"/> กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน <input type="checkbox"/> .....
*ขึ้นอยู่กับหลักสูตรว่ามีเนื้อหาอะไร		

12.2 ผลลัพธ์ (Outcome) Learning Outcome - LO

ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้	เชื่อมโยงกับหลักสูตร (สมรรถนะผู้เรียน)	เชื่อมโยงกับมาตรฐานอาชีพ (ตำแหน่งงาน)
1	อธิบายวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร และโครงสร้างมื้ออาหารตะวันตกได้อย่างถูกต้อง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนเข้าใจวัฒนธรรมอาหารนานาชาติและลำดับการเสิร์ฟในมื้ออาหารตะวันตก</li> <li>- ผู้เรียนสามารถเลือกเมนูให้เหมาะกับรูปแบบมื้ออาหาร (Course Meal)</li> <li>- ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความแตกต่างของอาหารนานาชาติและประยุกต์ใช้ในเมนูได้</li> </ul>	อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก
2	เลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเทคนิคการประกอบอาหารตะวันตกได้อย่างถูกวิธี	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนสามารถเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือได้อย่างถูกต้องตามประเภทเมนู</li> <li>- ผู้เรียนมีทักษะในการเตรียมวัตถุดิบ (Mise en Place) และ Knife Skills</li> </ul>	อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก
3	สาธิตการประกอบอาหารตะวันตกตามมาตรฐานวิชาชีพได้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการทำอาหารตะวันตกตามมาตรฐาน เช่น Steak, Soup, Pasta, Salad</li> <li>- ผู้เรียนควบคุมคุณภาพ ความสุข รสชาติ และจัดจานตามหลักวิชาชีพ</li> <li>- ผู้เรียนสามารถทำงานเป็นทีม และใช้หลักสุขลักษณะในงานครัว</li> </ul>	อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก
4	ออกแบบการเรียนรู้และประเมินผลแบบฐานสมรรถนะได้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนได้รับการพัฒนาตามทักษะที่วัดผลได้จริง (Performance-Based Skills)</li> <li>- ผู้เรียนผ่านการประเมินตาม Rubric ทั้งด้านทักษะ เทคนิค สุขลักษณะ และความปลอดภัย</li> <li>- ผู้เรียนสามารถประยุกต์สมรรถนะที่เรียนไปใช้ในสถานประกอบการหรือการฝึกงานได้จริง</li> </ul>	อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก

### 13. การวัดและประเมินผลหลังเสร็จสิ้นการฝึกอบรม (Assessment & Evaluation)

#### 13.1 ระเบียบวิธีการวัดและการประเมินผล

1. การทดสอบก่อนและหลังการอบรม (Pre-test / Post-test)
2. การประเมินทักษะปฏิบัติ (Performance Assessment)
3. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน (Product Evaluation)
4. การประเมินการมีส่วนร่วมในการอบรม (Participation Assessment)

#### 13.2 เกณฑ์การผ่านการฝึกอบรมและพัฒนา

1. เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่า 80% ของเวลาอบรมทั้งหมด
2. ผลการทดสอบหลังอบรม (Post-test) ได้คะแนนไม่น้อยกว่า 70%
3. ผ่านการประเมินทักษะปฏิบัติอย่างน้อย 70% ตามเกณฑ์ Rubric ที่กำหนด
4. ชิ้นงานอาหาร/การสาธิตเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

### 14. การติดตามผลหลังฝึกอบรมและพัฒนา (6 เดือน)

1. การรายงานผลการนำองค์ความรู้ไปใช้ (Online Report Submission)
2. การจัดทำชิ้นงานต่อยอด (Work Improvement / Innovation Project)
3. การสังเกตการสอนผ่านระบบออนไลน์ (Online Teaching Observation)
4. การสัมภาษณ์/ให้ข้อมูลสะท้อนผล (Online Interview / Reflection)
5. การตรวจสอบสื่อ/ผลงานผ่านระบบออนไลน์ (Digital Portfolio Assessment)

แบบฟอร์ม

ขออนุญาตสมัครเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรทั่วไป/หลักสูตรรับรองโดย สอศ.  
 ของหน่วยพัฒนาครู สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

วันที่.....

เรื่อง ขออนุญาตสมัครเข้ารับการฝึกอบรม  
 เรียน ผู้อำนวยการสำนัก/หน่วย/ศูนย์/วิทยาลัย .....

ข้าพเจ้า (นาย, นาง, นางสาว).....  
 หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน.....ตำแหน่ง.....  
 วิทยฐานะ/ระดับ.....ครูประเภทวิชา.....แผนกวิชา.....  
 มีความประสงค์ขออนุญาตสมัครเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรของหน่วยพัฒนาครู สังกัดสำนักงานคณะกรรมการ  
 การอาชีวศึกษา ดังนี้

๑. ชื่อหลักสูตร/โครงการ (หลัก) .....  
 รหัสหลักสูตร ..... ระหว่างวันที่..... ถึง.....  
 สถานที่จัดอบรม.....
๒. ชื่อหลักสูตร/โครงการ (สำรอง ๑) .....  
 รหัสหลักสูตร ..... ระหว่างวันที่..... ถึง.....  
 สถานที่จัดอบรม.....
๓. ชื่อหลักสูตร/โครงการ (สำรอง ๒) .....  
 รหัสหลักสูตร ..... ระหว่างวันที่..... ถึง.....  
 สถานที่จัดอบรม.....

ซึ่งในการสมัครเข้ารับฝึกอบรม เมื่อได้รับการพิจารณาประกาศรายชื่อให้เข้ารับการอบรมแล้ว ให้ผู้มีรายชื่อ  
 เข้ารับการฝึกอบรม เดินทางไปปฏิบัติราชการ โดยเบิกค่าใช้จ่ายได้ตามสิทธิ์จากหน่วยงานต้นสังกัดหรือเบิกจาก  
 โครงการ (ตามที่โครงการระบุ)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาต และสนับสนุนให้เบิกค่าใช้จ่ายในการเข้าอบรม ดังกล่าว

ลงชื่อ.....  
 (.....)

ความเห็นผู้อำนวยการสำนัก/หน่วย/ศูนย์/สถานศึกษา

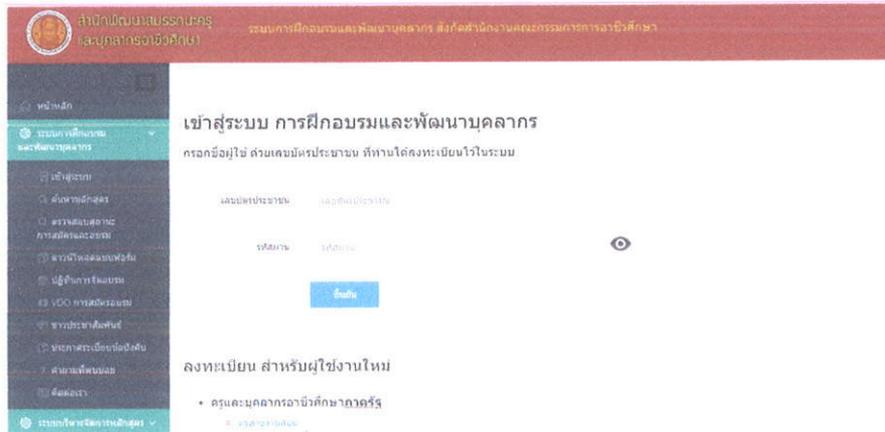
อนุญาตและเห็นชอบสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการอบรม เฉพาะที่เบิกจ่ายจากต้นสังกัด

ไม่อนุญาต เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....  
 (.....)  
 ตำแหน่ง.....

## รายละเอียดการสมัครอบรม

1. ผู้สมัครโครงการได้ที่ <https://training.r-hrd.net/>



2. กรอกใบสมัคร สสอ.002 แนบไฟล์ตามระบบการสมัครเข้าอบรม

3. ประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือกโดยสำนักงานพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา แจ้งรายชื่อไปยังสถานศึกษาผู้ที่ได้รับการคัดเลือก

\*\*\*หมายเหตุ รับสมัครผู้เข้าอบรมจำนวน 20 ท่าน จำนวนจำกัด