



ที่ ศธ ๐๖๐๕/ ๘๕๒๓

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ กทม. ๑๐๓๐๐

๕ มิถุนายน ๒๕๖๙

เรื่อง ประชาสัมพันธ์รับสมัครเข้ารับการอบรมโครงการพัฒนาทักษะการจัดการเรียนรู้ของครูผู้สอนอาชีวศึกษา
โดยใช้อาชีพเป็นฐาน ด้านการแต่งหน้าเค้กสโตร์โมเดิร์น ตามแนวทางสะเต็มศึกษา

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย โครงการและตารางอบรม จำนวน ๑ ชุด

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา อนุมัติให้สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ดำเนินการจัดโครงการพัฒนาทักษะการจัดการเรียนรู้ของครูผู้สอนอาชีวศึกษาโดยใช้อาชีพเป็นฐาน ด้านการแต่งหน้าเค้กสโตร์โมเดิร์น ตามแนวทางสะเต็มศึกษา เพื่อพัฒนาทักษะและสมรรถนะให้แก่ครูผู้สอนและบุคลากรอาชีวศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวน ๓๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๙ มิถุนายน - ๓ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร และวิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร รายละเอียดตามที่ส่งมาด้วย นั้น

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงขอประชาสัมพันธ์การอบรมดังกล่าวให้กับครูผู้สอนและบุคลากรในสังกัดของท่าน สมัครเข้ารับการอบรมทางเว็บไซต์ <https://training.r-hrd.net/> ตั้งแต่วันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๙ และประกาศรายชื่อผู้เข้ารับการอบรม ภายในวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๙ โดยให้ผู้เข้ารับการอบรมเบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการได้ตามสิทธิจากงบประมาณของสถานศึกษาต้นสังกัด และพักที่อาคารหอพักของสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ทั้งนี้ มอบหมายให้ นางสาวศิณัฐรัตน์ พงษ์ดิศพลพัฒน์ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๑๗๙๘ ๙๕๗๘ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

เรียน ผู้อำนวยการ

ด้วย สอศ. แจ้งประชาสัมพันธ์รับสมัครเข้ารับการอบรมโครงการ
พัฒนาทักษะการจัดการเรียนรู้ของครูผู้สอนอาชีวศึกษาโดยใช้
อาชีพเป็นฐาน ด้านการแต่งหน้าเค้กสโตร์โมเดิร์น มาเพื่อ
/ เพื่อโปรดทราบ
เพื่อโปรดพิจารณา
/ เห็นควรแจ้ง//
รองฯ ผว., ครูแผนกอาหารฯ

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป
5 มิ.ย. 69

(นายณรงค์ชัย เจริญสุทธิทรัพย์)

รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

☒ ทราบ.....

☒ แจ้ง.....

☐ มอบ.....

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

โทร. ๐ ๒๕๐๙ ๓๖๕๔ - ๕ ต่อ ๑๒๐๓

โทรสาร ๐ ๒๕๔๓ ๖๐๒๐

(นายวิชวุติ ลี้จันทา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

๕๕๖๙

ขั้นตอนการสมัครอบรม & ส่งงาน



training.r-hrd.net

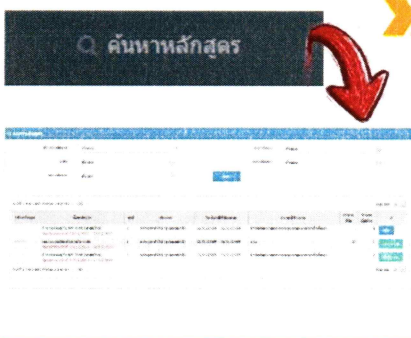


*สำหรับ **User** ผู้เข้าอบรม
(ของครู และบุคลากรอื่นๆ)

R-HRD : สมัครอบรม (Apply for the Course)

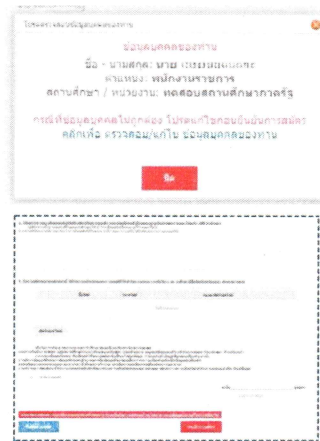
STEP 1 : เลือกคอร์ส

Login แล้ว
→ เข้าเมนู "ค้นหาหลักสูตร"



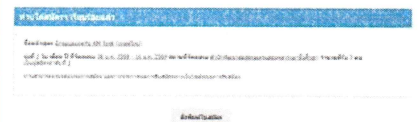
STEP 2 : ยืนยันสมัคร

เลือกหลักสูตร
→ แบบไฟล์ใบสมัคร
→ กด "ยืนยันการสมัคร"



STEP 3 : รอผล

ติดตามประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์
เข้าอบรมผ่านระบบ



ส่งใบสมัครแล้วรอตรวจสอบ



Phase 2

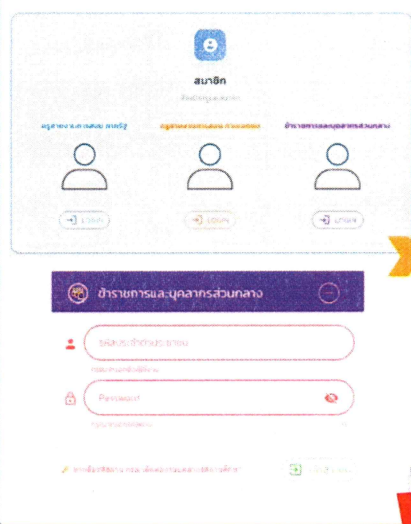
คู่มือฉบับเต็ม>>>



KMTank : ส่งผลงาน (Upload your Content)

STEP 1 : เพิ่มงาน

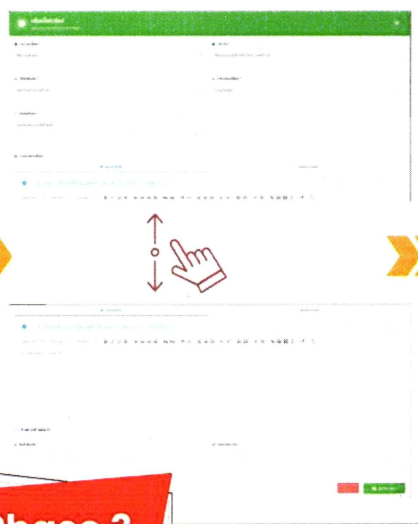
Login เลขบัตรประชาชน
→ เข้าเมนู "ค้นหาหลักสูตร"



kmbpcd.ovec.go.th

STEP 2 : ใส่ข้อมูล

เลือกประเภท "ฝึกอบรม(สสอ.)"
→ แบบไฟล์/ลิงก์/รูปภาพ



Phase 3

STEP 3 : ส่งตรวจ

กด "นำเสนอเนื้อหา"
→ กด "ยืนยัน" เพื่อส่งให้
Admin (ผู้รับผิดชอบฯ)



STEP 4 : สำเร็จ!

เมื่องานผ่านการอนุมัติ จะขึ้น
สถานะ "เผยแพร่แล้ว" บนหน้า
"ฟีด"



ฟีด

ข่าวสารล่าสุด

Phase 5

๑. ชื่อโครงการ/หลักสูตร

โครงการพัฒนาทักษะการจัดการเรียนรู้ของครูผู้สอนอาชีวศึกษาโดยใช้อาชีพเป็นฐาน ด้านการแต่งหน้าเค้ก สไตล์โมเดิร์น ตามแนวทางสะเต็มศึกษา

๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ / หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

นางสาวศิวรัตน์ พืชระติลภพัฒน์ นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ
กลุ่มงานพัฒนาวิชาชีพด้านธุรกิจและบริการ
สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

๓. วันที่และสถานที่ดำเนินโครงการ

ระหว่างวันที่ ๒๙ มิถุนายน – ๓ กรกฎาคม ๒๕๖๙

สถานที่จัดฝึกอบรม สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร
วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร

๔. ความสอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์และกลยุทธ์

๔.๑ ยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐)

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

๔.๒ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๘๐) (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม)

ประเด็น (๑๒) การพัฒนาการเรียนรู้

๔.๓ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐)

หมวดหมู่ที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต

๔.๔ ความสอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาอาชีวศึกษา ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๙

ประเด็นการพัฒนาอาชีวศึกษา ๖) ยกระดับการบริหารและพัฒนาบุคลากรอาชีวศึกษา

๔.๕ (ร่าง) แผนการขับเคลื่อนมาตรฐานการศึกษาของชาติสู่การปฏิบัติ พ.ศ. ๒๕๖๙ – ๒๕๗๐

ยุทธศาสตร์การปรับเปลี่ยนกระบวนทัศน์และพัฒนาผู้บริหารสถานศึกษา ครู และบุคลากรทางการศึกษา

ความรู้ ทักษะ ทศนคติ และสมรรถนะในการจัดการเรียนรู้ที่ตอบสนองการเปลี่ยนแปลงของโลก

ยุคใหม่ เช่น การมีวิสัยทัศน์การจัดการศึกษายุคใหม่ การปรับบทบาทของผู้สอนเป็นโค้ช การจัดการเรียนรู้ที่เน้นสมรรถนะ (Competency-based Learning) การส่งเสริมการเรียนรู้รายบุคคล (Personalized Learning) การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ในการบริหารการศึกษาและการจัดการเรียนรู้ เป็นต้น

๕. หลักการและเหตุผล

การจัดการเรียนรู้ในอาชีวศึกษาต้องมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะวิชาชีพตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในภาคธุรกิจบริการด้านอาหารและเบเกอรี่ ซึ่งมีความต้องการแรงงานทักษะสูงที่สามารถออกแบบ ตกแต่ง และสร้างสรรค์สินค้าเบเกอรี่ที่มีความทันสมัย ตอบโจทย์ผู้บริโภค ในยุคปัจจุบัน “การแต่งหน้าเค้กสไตล์โมเดิร์น” จึงเป็นหนึ่งในทักษะวิชาชีพที่มีความสำคัญและสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน

อย่างไรก็ตาม การจัดการเรียนรู้ของครูอาชีวศึกษาจำเป็นต้องปรับให้สอดคล้องกับแนวทางการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ โดยให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง บูรณาการความรู้หลายสาขา และแก้ปัญหาแบบเป็นระบบ แนวทางสะเต็มศึกษา (STEM Education) ซึ่งประกอบด้วย Science, Technology, Engineering และ Mathematics เป็นเครื่องมือสำคัญที่ช่วยให้ครูสามารถออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้เชิงบูรณาการที่เชื่อมโยงศาสตร์ต่าง ๆ กับสถานการณ์จริงในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การพัฒนาทักษะของครูผู้สอนอาชีวศึกษาให้สามารถจัดการเรียนรู้โดยใช้อาชีพเป็นฐาน (Career-based Learning) ร่วมกับ แนวคิดสะเต็มศึกษา จะทำให้ครูมีความสามารถ

- ออกแบบชิ้นงานอาชีพที่ทำขายและเป็นจริง
- ใช้กระบวนการแก้ปัญหาเชิงระบบในการสาธิตและฝึกทักษะ
- ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ผ่านการออกแบบเค้กสโตนโมเดิร์น
- บูรณาการเทคโนโลยีที่ทันสมัยในงานตกแต่งเค้ก
- วัดและประเมินผลสมรรถนะผู้เรียนได้อย่างสอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ

โครงการนี้จึงมุ่งเสริมสร้างความรู้และทักษะให้ครูสามารถจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่มีคุณภาพสูง ตรงตามสมรรถนะอาชีพ และช่วยพัฒนาผู้เรียนให้มีความพร้อมในการประกอบอาชีพในสาขาเบเกอรี่และการทำขนมได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งจะส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาและศักยภาพการแข่งขันของผู้เรียนในระดับอาชีพ

๖. วัตถุประสงค์

๖.๑ เพื่อพัฒนาความรู้ด้านการจัดการเรียนรู้โดยใช้อาชีพเป็นฐาน ด้านการแต่งหน้าเค้กสโตนโมเดิร์นตามแนวทางสะเต็มศึกษา

๖.๒ เพื่อพัฒนาทักษะด้านการออกแบบและการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวทางสะเต็มศึกษา และทักษะด้านการแต่งหน้าเค้กสโตนโมเดิร์นในรูปแบบต่าง ๆ

๖.๓ เพื่อพัฒนาความเป็นครูด้านเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม เพิ่มพูนความรู้ ประสบการณ์ และแนวทางการจัดการเรียนการสอนเชิงอาชีพให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดให้แก่ผู้เรียนต่อไปได้

๗. กลุ่มเป้าหมาย และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

กลุ่มเป้าหมาย ครูผู้สอนและบุคลากรอาชีวศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

จำนวนผู้อบรมต่อรุ่น ๓๐ คน

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม

๑. เป็นครูผู้สอนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
๒. เป็นครูผู้สอนในรายวิชาเค้กและการแต่งหน้าเค้ก
๓. สามารถเข้ารับการอบรมได้ครบตามเวลาที่กำหนด

๘. หัวข้อการฝึกอบรม ระยะเวลา ๕ วัน ๓๕ ชั่วโมง

วันที่	หัวข้อการฝึกอบรม	วิทยากร
๑	- การออกแบบการจัดการเรียนรู้ตามแนวทางสะเต็มศึกษา - การวิเคราะห์หลักสูตรรายวิชา - การออกแบบและการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวทางสะเต็มศึกษา - การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ - การบันทึกหลังการสอน	นางสาวนริศรา ชูรา
๒	- การแต่งหน้าเค้กสโตนโมเดิร์น - การเตรียมช็อกโกแลตสำหรับขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ - การขึ้นรูปช็อกโกแลตแบบต่าง ๆ สำหรับแต่งหน้าเค้ก - ฝึกปฏิบัติ	นายภูมิพัฒน์ แสนวิเศษ นายสิปนันท ชายแก้ว นางสาวนริศรา ชูรา

วันที่	หัวข้อการฝึกอบรม	วิทยากร
๓	- การทำดอกไม้น้ำตาลประดิษฐ์กัมเพสรูปแบบต่าง ๆ - ฝึกปฏิบัติ	นายภูมิพัฒน์ แสนทวีสุข นายสิพนนท์ ชายแก้ว นางสาวนริศรา ชูรา
๔	- การทำมาสเมโลว์รูปแบบต่าง ๆ - การทำเอสมาสปันจ์เค้ก โมโครเวฟสปันจ์เค้ก - ฝึกปฏิบัติ	นายภูมิพัฒน์ แสนทวีสุข นายสิพนนท์ ชายแก้ว นางสาวนริศรา ชูรา
๕	- การจัดตกแต่งหน้าเค้กสไตล์โมเดิร์น - ฝึกปฏิบัติ - นำเสนอผลงาน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และประเมินผล	นายภูมิพัฒน์ แสนทวีสุข นายสิพนนท์ ชายแก้ว นางสาวนริศรา ชูรา

๙. รูปแบบการฝึกอบรมและพัฒนา

๙.๑ บรรยายและสาธิต

๙.๒ เอกสารประกอบการอบรม

๙.๓ การฝึกปฏิบัติ กิจกรรมรายบุคคล กิจกรรมกลุ่ม

๙.๔ การนำเสนอผลงาน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และประเมินผล

๑๐. วิทยากร

๑๐.๑ ชื่อ-นามสกุล

นายภูมิพัฒน์ แสนทวีสุข

ตำแหน่ง

Pastry Chef เชฟทำขนมหวาน/เชฟขนมอบ

๑๐.๒ ชื่อ-นามสกุล

นายสิพนนท์ ชายแก้ว

ตำแหน่ง

ครูชำนาญการพิเศษ สังกัด วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

๑๐.๓ ชื่อ-นามสกุล

นางสาวนริศรา ชูรา

ตำแหน่ง

ศึกษานิเทศก์ชำนาญการพิเศษ สังกัด ศึกษานิเทศก์

๑๑. ตัวชี้วัดความสำเร็จของการพัฒนา

๑๑.๑ เชิงปริมาณ

๑. มีจำนวนผู้เข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของกลุ่มเป้าหมาย

๒. ผู้เข้ารับการอบรม ร้อยละ ๘๐ ผ่านการประเมินความรู้และทักษะในการนำเสนอผลงาน

๑๑.๒ เชิงคุณภาพ

๑. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ในการจัดการเรียนรู้โดยใช้อาชีพเป็นฐาน ด้านการตกแต่งหน้าเค้ก สไตล์โมเดิร์น ตามแนวทางสะเต็มศึกษา

๒. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และทักษะด้านการออกแบบการตกแต่งหน้าเค้กสไตล์โมเดิร์นแบบต่าง ๆ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอนและถ่ายทอดให้แก่ผู้เรียนได้

๑๒. การวัดและประเมินผล

๑๒.๑ วิธีการวัดและการประเมินผล

๑. แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลัง

๒. สังเกตการณ์ประเมินทักษะการฝึกปฏิบัติ

๓. แบบประเมินความพึงพอใจ

๑๒.๒ เกณฑ์การผ่านการฝึกอบรมและพัฒนา

๑. เข้ารับการพัฒนาดังกล่าวได้ตามเวลาที่กำหนด ร้อยละ ๑๐๐

๒. ผลการประเมินในภาพรวม คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๑๓. การติดตามผลหลังฝึกอบรมและพัฒนา

ติดตามการนำไปใช้ ณ สถานศึกษา ร่วมกับศึกษานิเทศก์

๑๔. งบประมาณ

โดยใช้งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ภายใต้แผนยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ โครงการพัฒนาศักยภาพครูอาชีวศึกษาให้มีสมรรถนะของครูยุคใหม่และครูในศตวรรษที่ ๒๑ งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาทักษะและศักยภาพการจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษา กิจกรรมที่ ๑ พัฒนาสมรรถนะที่ทันสมัยตามมาตรฐานอาชีพ

๑๕. เบอร์ติดต่อ

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

กลุ่มงานพัฒนาวิชาชีพด้านธุรกิจและบริการ

โทร. ๐ ๒๕๐๙ ๓๖๕๔ ต่อ ๑๒๐๓

ตารางอบรม

โครงการพัฒนาทักษะการจัดการเรียนรู้ของผู้สอนอาชีวศึกษาโดยใช้อาชีพเป็นฐาน ด้านการแต่งหน้าเด็กสไตล์โมเดิร์น ตามแนวทางสะเต็มศึกษา
ระหว่างวันที่ ๒๙ มิถุนายน – ๓ กรกฎาคม ๒๕๖๙
ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร

วัน/เวลา	๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	๑๐.๐๐-๑๑.๐๐ น.	๑๑.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.	ระบบประธานอาหารกลางวัน			
๒๙ มิ.ย.๖๙	การออกแบบ การจัดการเรียนรู้ตาม แนวทางสะเต็มศึกษา โดย นางสาวนริศรา ชูรา	การวิเคราะห์หลักสูตรรายวิชา โดย นางสาวนริศรา ชูรา			การออกแบบและการจัดการกิจกรรมการเรียนรู้ ตามแนวทางสะเต็มศึกษา โดย นางสาวนริศรา ชูรา			
๓๐ มิ.ย.๖๙	การเตรียมข้อสอบภาคทฤษฎีสำหรับชั้นรูปละติจันต์ โดย นายภูมิพัฒน์ แสนวิเศษ, นายสิปนนท์ ขายแก้ว , นางสาวนริศรา ชูรา			การขึ้นรูปข้อสอบภาคปฏิบัติแบบต่าง ๆ สำหรับแต่งหน้าเค้ก โดย นายภูมิพัฒน์ แสนวิเศษ, นายสิปนนท์ ขายแก้ว, นางสาวนริศรา ชูรา				
๑ ก.ค.๖๙	การทำดอกไม้หน้าตาลประดิษฐ์กับเพสรูปแบบต่าง ๆ สำหรับแต่งหน้าเค้ก โดย นายภูมิพัฒน์ แสนวิเศษ, นายสิปนนท์ ขายแก้ว, นางสาวนริศรา ชูรา			การทำดอกไม้หน้าตาลประดิษฐ์กับเพสรูปแบบต่าง ๆ สำหรับแต่งหน้าเค้ก โดย นายภูมิพัฒน์ แสนวิเศษ, นายสิปนนท์ ขายแก้ว, นางสาวนริศรา ชูรา				
๒ ก.ค.๖๙	การทำมาร์ชเมลโลว์รูปแบบต่าง ๆ โดย นายภูมิพัฒน์ แสนวิเศษ, นายสิปนนท์ ขายแก้ว, นางสาวนริศรา ชูรา			การทำเอสม่าสปีนจ์เค้ก ไม่โครเวฟสปีนจ์เค้ก โดย นายภูมิพัฒน์ แสนวิเศษ, นายสิปนนท์ ขายแก้ว, นางสาวนริศรา ชูรา				
๓ ก.ค.๖๙	การจัดตกแต่งหน้าเค้กสไตล์โมเดิร์น โดย นายภูมิพัฒน์ แสนวิเศษ นายสิปนนท์ ขายแก้ว, นางสาวนริศรา ชูรา			การจัดตกแต่งหน้าเค้กสไตล์โมเดิร์น โดย นายภูมิพัฒน์ แสนวิเศษ นายสิปนนท์ ขายแก้ว, นางสาวนริศรา ชูรา		นำเสนอผลงาน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และประเมินผล โดย นายภูมิพัฒน์ แสนวิเศษ , นายสิปนนท์ ขายแก้ว, นางสาวนริศรา ชูรา		

หมายเหตุ

- ลงทะเบียนเวลา ๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. / พักเปิด เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.
- วันที่ ๒๙ มิ.ย.๖๙ อบรม ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร
- วันที่ ๓๐ มิ.ย. - ๓ ก.ค.๖๙ เดินทางไปอบรม ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
- รับประทานอาหารเช้า เวลาประมาณ ๐๖.๓๐ - ๐๗.๓๐ น. , อาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. และอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๓.๓๐ - ๑๔.๔๕ น. และ เวลา ๑๔.๔๕ - ๑๕.๐๐ น.
- กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม