



ที่ ศธ ๐๖๗๐.๑๔/๒๕๓

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

รับที่..... 1608

วันที่..... 2 กรกฎาคม 2569

เวลา..... 16.40 น.

วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ
๒๗๔ ถ.สุขุมวิท ต.ปากน้ำ อ.เมือง
จ.สมุทรปราการ ๑๐๒๓๐

๒ กรกฎาคม ๒๕๖๙

เรื่อง ประชาสัมพันธ์รับสมัครเข้ารับการอบรมโครงการพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอนอาชีวศึกษา ธุรกิจอาหาร
นานาชาติและขนมญี่ปุ่น ด้วยขนมวาซากิ ศิลปะขนมญี่ปุ่นร่วมสมัย

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย โครงการและตารางอบรม

จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา อนุมัติให้ วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ
ดำเนินการจัดโครงการพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอนอาชีวศึกษา ธุรกิจอาหารนานาชาติและขนมญี่ปุ่น
ด้วยขนมวาซากิ ศิลปะขนมญี่ปุ่นร่วมสมัย ภายใต้แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้
โครงการพัฒนาศักยภาพครูอาชีวศึกษาให้มีสมรรถนะของครูยุคใหม่และครูในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อพัฒนาทักษะ
และสมรรถนะให้แก่ครูผู้สอนและบุคลากรอาชีวศึกษา ต้นสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
จำนวน ๓๐ คน ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ณ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยว
เขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร รายละเอียดตามที่ส่งมาด้วย นั้น

วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ จึงขอประชาสัมพันธ์การอบรมดังกล่าวให้แก่ครูผู้สอนและ
บุคลากรในสังกัดของท่าน สมัครเข้ารับการอบรมทางเว็บไซต์ <https://training.r-hrd.net/> ตั้งแต่บัดนี้จนถึงวันที่
๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๙ และประกาศรายชื่อผู้เข้าอบรม ภายในวันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๙ โดยให้ผู้เข้ารับการ
อบรมสามารถเบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการ ได้แก่ ค่าอาหารเช้า ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม และค่าอาหาร
กลางวัน จากงบประมาณโครงการ สำหรับค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าที่พัก เบิกได้ตามสิทธิจากหน่วยงานต้นสังกัด
สามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวสุริพร เจนพิทยา หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ หมายเลข
โทรศัพท์ ๐๙๔-๒๕๑-๐๙๐๘ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน ผู้อำนวยการ

ด้วย วช.สมุทรปราการ แจ้งประชาสัมพันธ์รับสมัครเข้ารับการอบรม

โครงการพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอนอาชีวศึกษา ธุรกิจอาหารนานาชาติ

และขนมญี่ปุ่น มาเพื่อ

/ เพื่อโปรดทราบ

/ เพื่อโปรดพิจารณา

/ เห็นควรแจ้ง/..... รองฯ ผว. ครูแผนกอาหารฯ

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป

2 ก.ค. 69

เรียน ผู้อำนวยการ

☐ เพื่อโปรดทราบ

☐ เพื่อโปรดพิจารณา

☐ เห็นควรแจ้ง.....

☐ เห็นควรมอบ.....

ฝ่ายวิชาการ

โทร ๐-๒๓๔๕-๓๔๓๕ ต่อ ๓๓๐

โทรสาร ๐-๒๓๔๗-๐๙๙๔

(นางจิรนนท์ มณีรัตน์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ

☒ ทราบ.....

☐ แจ้ง.....

☐ มอบ.....

(นายวิษุทธิ์ ลีจินดา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

๒๓๖๙

(นายสมพงษ์ นันตะภาพ)
รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

สถานศึกษาโล่รางวัลพระราชทาน ระดับการศึกษาวิชาชีพ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔

สถานศึกษารางวัลพระราชทาน ระดับการศึกษาวิชาชีพ ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๖, ๒๕๖๐, และ ๒๕๖๔



ตารางอบรม

โครงการพัฒนาศรรถนะครูผู้สอนอาชีวศึกษา ธุรกิจอาหารนานาชาติและขนมญี่ปุ่น ด้วยขนมวากาชิ ศิลปะขนมญี่ปุ่นร่วมสมัย

ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๙

ณ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ เขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร

ดำเนินงานโดย วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ

วัน/เวลา	๐๘.๐๐- ๐๘.๓๐ น.	๐๘.๓๐- ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ – ๑๐.๐๐ น.	๑๐.๐๐ – ๑๑.๐๐ น.	๑๑.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐- ๑๔.๐๐น.	๑๔.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	๑๕.๐๐ – ๑๖.๐๐ น.	๑๖.๐๐ – ๑๗.๐๐ น.
๑๖ ก.ค.๖๙	ลงทะเบียน	พิธีเปิด โครงการ	บรรยายหัวข้อ ประวัติความเป็นมาและ คุณค่าของขนมวากาชิ ศิลปะ ขนมญี่ปุ่นร่วมสมัย” โดย วิทยากร นางสาวพิมพ์พญา เจริญศิริพันธ์ และนางวันเพ็ญ ยิ้มเฉลย	บรรยายหัวข้อ วัฒนธรรม ประเพณี และอัตลักษณ์ของ ประเทศญี่ปุ่นที่สะท้อนผ่านขนม วากาชิ โดย วิทยากร นางสาวพิมพ์พญา เจริญศิริพันธ์ และนางวันเพ็ญ ยิ้มเฉลย	รับประทานอาหารกลางวัน	บรรยายและสาธิต เทคนิค การกวนโดว์ (Dough) สำหรับการทำขนมวากาชิ โดย วิทยากร นางสาวพิมพ์พญา เจริญศิริพันธ์ และนางวันเพ็ญ ยิ้มเฉลย	ฝึกปฏิบัติ เทคนิคการกวนไส้และการ เตรียมส่วนประกอบสำหรับขนมว ากาชิ พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดย วิทยากร นางสาวพิมพ์พญา เจริญศิริพันธ์ และนางวันเพ็ญ ยิ้มเฉลย			
๑๗ ก.ค.๖๙	ลงทะเบียน		บรรยายเชิงปฏิบัติการ หลักการออกแบบ และการทำขนมวากาชิในรูปแบบต่าง ๆ โดย วิทยากร นางสาวพิมพ์พญา เจริญศิริพันธ์ และนางวันเพ็ญ ยิ้มเฉลย			ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ ผลงานขนมวากาชิ และการจัดตกแต่งผลงาน โดย วิทยากร นางสาวพิมพ์พญา เจริญศิริพันธ์ และนางวันเพ็ญ ยิ้มเฉลย	นำเสนอผลงาน แลกเปลี่ยนการ เรียนรู้ และประเมินผล โดย วิทยากร นางสาวพิมพ์พญา เจริญศิริพันธ์ และนางวันเพ็ญ ยิ้มเฉลย			

หมายเหตุ : ๑. รับประทานอาหารเช้า เวลา ๐๖.๓๐ - ๐๗.๓๐ น. , อาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. และอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น.

และเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

๒. นำคอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก และปลั๊กไฟ

๓. กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม



แบบยืนยันเข้าร่วมการอบรม

โครงการพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอนอาชีวศึกษา ธุรกิจอาหารนานาชาติและขนมญี่ปุ่น

ด้วยขนมวาซากิ ศิลปะขนมญี่ปุ่นร่วมสมัย

จัดโดย วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ

ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ณ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยว เขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ๒๕๖๙

เรื่อง ขอยืนยันเข้าร่วมประชาสัมพันธ์รับสมัครเข้าร่วมการอบรมโครงการพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอนอาชีวศึกษา
ธุรกิจอาหารนานาชาติและขนมญี่ปุ่น ด้วยขนมวาซากิ ศิลปะขนมญี่ปุ่นร่วมสมัย

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ

ตามที่ วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ ขอเชิญเข้าร่วมอบรมโครงการพัฒนาสมรรถนะครูผู้สอนอาชีวศึกษา
ธุรกิจอาหารนานาชาติและขนมญี่ปุ่น ด้วยขนมวาซากิ ศิลปะขนมญี่ปุ่นร่วมสมัย ภายใต้แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนา
คุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ โครงการพัฒนาศักยภาพครูอาชีวศึกษาให้มีสมรรถนะของครูยุคใหม่และครูใน
ศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อพัฒนาทักษะและสมรรถนะให้แก่ครูผู้สอนและบุคลากรอาชีวศึกษา ณ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการ
ท่องเที่ยว เขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร นั้น

ข้าพเจ้า ชื่อ - นามสกุล (นาย/นาง/นางสาว).....

วิทยาลัย.....เบอร์โทรศัพท์มือถือ.....อีเมลล์.....

ขอแจ้งให้ทราบว่า ☐ ยินดีเข้าร่วมการอบรม โดยจะเข้าพักในวันที่.....เดือน.....พ.ศ.๒๕๖๙

แพ้อาหาร โปรตีน..... ศาสนา.....

☐ ไม่สามารถเข้าร่วมการอบรมได้

เนื่องจาก.....



กลุ่มไลน์ โครงการพัฒนาสมรรถนะครูฯ
ขนมวาซากิ ศิลปะขนมญี่ปุ่นร่วมสมัย

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้รับรอง
(.....)

ผู้อำนวยการวิทยาลัย.....

หมายเหตุ :

๑. กรุณาตอบรับเข้าร่วมการอบรมฯ ภายในวันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๙ มายังวิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ และสมัครเข้าร่วมโครงการฯ ผ่านระบบออนไลน์ <https://training.r-hrd.net>
๒. ประกาศรายชื่อผู้เข้าร่วมการอบรม ในวันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเข้าร่วมการอบรมฯ กรุณาสแกน QR Code เพื่อเข้ากลุ่มไลน์การอบรม เพื่อรับทราบข่าวสารในการอบรมฯ ครั้งนี้
๓. ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกไม่สามารถเปลี่ยนแปลงรายชื่อได้