



วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
รับที่..... 2262
วันที่..... 11 กันยายน 2569
เวลา..... 11.30 น.

ที่ ศธ. ๐๖๒๑.๔/๗๑๑๑

วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต
สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ ๒
อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต ๘๓๐๐๐

๑๐ กันยายน ๒๕๖๙

เรื่อง ขอเชิญสมัครเข้ารับการอบรมตามโครงการขับเคลื่อนการดำเนินงานความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชนโดยกลไก อ.กรอ.อศ. กิจกรรมการอบรมเครื่องตัดเซมิคอนดักเตอร์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัย สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย	๑. โครงการ ฯ	จำนวน	๑ ฉบับ
	๒. ใบสมัครเข้ารับการอบรมฯ	จำนวน	๑ ฉบับ
	๓. กำหนดการ	จำนวน	๑ ฉบับ

ด้วยคณะอนุกรรมการร่วมภาครัฐและเอกชนเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา(อ.กรอ.อศ.) กลุ่มอาชีพการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ดำเนินโครงการขับเคลื่อนการดำเนินงานความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชนโดยกลไก อ.กรอ.อศ. กิจกรรมการอบรมเครื่องตัดเซมิคอนดักเตอร์ ให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน กลุ่มเป้าหมายจำนวน ๓๐ คนได้ครูผู้สอน ๑๐ คนและนักเรียนนักศึกษา ๒๐ คน โดยกำหนดจัดกิจกรรม ในระหว่าง วันที่ ๑๗-๑๘ กันยายน ๒๕๖๙ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. ณ โรงแรมรีเซนต้า ภูเก็ต สวนหลวง บาย ดีวาน่า

ในการนี้ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จึงขอเชิญบุคลากรในสังกัดของท่าน ที่จัดการเรียนการสอนในแผนกวิชาการโรงแรมและนักเรียน นักศึกษา สมัครเข้ารับการอบรมตามโครงการฯ (ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒) มายังวิทยาลัยฯ ทางสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (E-Office) ภายในวันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๙ หากมีข้อสงสัยสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ นายไตรภพ ธรรมกุล โทร. ๐๘๐-๕๒๐๕๑๕๒

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป จักขอบคุณยิ่ง

เรียน ผู้อำนวยการ

ด้วย วอศ.ภูเก็ต ขอเชิญสมัครเข้ารับการอบรมตามโครงการขับเคลื่อนการดำเนินงานความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน มาเพื่อ
/ เพื่อโปรดทราบ
เพื่อโปรดพิจารณา
เห็นควรแจ้ง/มอบ.....

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป
11 ก.ย. 69

ขอแสดงความนับถือ

(นายวิทยา เกตุชู)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

เรียน ผู้อำนวยการ

☒ เพื่อโปรดทราบ	☒ ทราบ.....
☒ เพื่อโปรดพิจารณา	☐ แจ้ง.....
☐ เห็นควรแจ้ง.....	☐ มอบ.....
☐ เห็นควรมอบ.....	

อ.กรอ.อศ./แผนกวิชาการโรงแรม

โทรศัพท์ ๐ - ๗๖๒๑ - ๔๘๑๘

Website : www.phuketvc.ac.th

E-mail : saraban@phuketvc.ac.th

AMS E-office : วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

(นายสมพงษ์ นันตะภาพ)
รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

11 น 69

(นายวิษุทธิ์ ลีจินดา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

14 เม 69

ใบสมัครเข้ารับการอบรม
โครงการขับเคลื่อนการดำเนินงานความร่วมมือระหว่างภาครัฐ
และเอกชนโดยกลไก อ.กรอ.อศ. กิจกรรมการอบรมเครื่องดีมีพาณิชย์
ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๑๘ กันยายน ๒๕๖๔ เวลา ๐๘.๐๐-๑๗.๐๐ น.
ณ โรงแรมริเชนต้า ภูเก็ต สวนหลวง บาย ดีวาน่า

โปรดกรอกข้อมูลลงในช่องว่างให้ครบถ้วนด้วยตัวบรรจง เพื่อประโยชน์ในการคัดเลือกเข้ารับการพัฒนา

๑. ชื่อ นาย/นาง/นางสาว (ตัวบรรจง)..... นามสกุล
- ตำแหน่ง..... วิทยฐานะ
๒. วิทยาลัย จังหวัด
๓. หมายเลขบัตรประชาชน
๔. หมายเลขโทรศัพท์มือถือ
๕. อีเมล

ลงชื่อ.....
(.....)

ผู้เข้ารับการอบรม

ลงชื่อ.....
(.....)

ผู้อำนวยการวิทยาลัย.....

- หมายเหตุ : ๑. ส่งใบสมัครฯ มายังวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ทางสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (E-Office)
ภายใน ๑๔ กันยายน ๒๕๖๔
๒. การพิจารณาผู้เข้าร่วมการอบรม จำนวน ๓๐ คน โดยพิจารณาตามคุณสมบัติดังนี้
 - ๒.๑ ครูผู้สอนสาขาวิชาการโรงแรม สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
 - ๒.๒ พิจารณาจากกรอบระยะเวลาในการส่งใบสมัครเข้ารับการอบรมก่อน-หลัง (ดูจากระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (E-Office) ส่งก่อนมีสิทธิ์พิจารณาเข้ารับการอบรมก่อน
 - ๒.๓ ครูผู้สอน ๑๐ คน นักเรียน นักศึกษา ๒๐ คน

โครงการขับเคลื่อนการดำเนินงานความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชนโดยกลไก อ.กรอ.อศ.

กิจกรรมการอบรมเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์

วันที่ 17 กันยายน 2569

เวลา	กิจกรรม
08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน ชี้แจง วัตถุประสงค์ และพิธีเปิดการอบรม
08.30 – 10.30 น.	ภาคทฤษฎี (ช่วงที่ 1): ถอดรหัสโครงสร้าง Classic Cocktails & มิตรสชาติ - เจาะลึกสูตรและตระกูลค็อกเทลคลาสสิกต้นแบบ - การวิเคราะห์มิตรสชาติ (Flavor Profile Analysis) เช่น Fruity, Citrus, Sweet, Floral, Bitter, Nutty, Dry, Smokies, Umami, Creamy - การทำความเข้าใจโครงสร้างความสมดุล (Structure & Ratio Balance) ของรสชาติหลัก
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	ภาคทฤษฎี (ช่วงที่ 2): การออกแบบ “Twisted Cocktail” ด้วย Mind Map & Storytelling - หลักการถอดรหัส Classic Cocktail เพื่อนำมาทำ Classic Twisted หรือ สร้าง New Structure
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.15 น.	ภาคปฏิบัติ (ช่วงที่ 1): ปฏิบัติการทำ Classic Cocktails ต้นแบบ & ทักษะบาร์เทนเดอร์ - การใช้อุปกรณ์บาร์อย่างถูกต้อง (Shaker, Jigger, Bar Spoon, Strainer, Muddler ฯลฯ) - ปฏิบัติการชง Classic Cocktails ด้วย 4 เทคนิคมาตรฐาน (Build, Shake, Stir, Muddle) - ชิมและทดสอบความสมดุล (Balance) ของสูตรคลาสสิก เพื่อใช้เป็นฐานในการต่อยอด
14:15 - 15:30 น.	ภาคปฏิบัติ (ช่วงที่ 2): Workshop "Classic Twist Challenge" ผสมค็อกเทลต่อยอดจริง - ผู้เข้าอบรมนำ Classic Cocktail ที่เลือก มาออกแบบต่อยอดเป็น Twisted Cocktail ตาม Mind Map ของตนเอง - ลงมือผสมจริง ทดลองปรับเปลี่ยน Base Spirit, ไซรัป, สมุนไพร หรือวัตถุดิบท้องถิ่น - ปรับ Ratio รสชาติ เลือกทรงแก้ว ชนิดน้ำแข็ง และตกแต่งแก้ว (Garnish & Presentation) ให้สอดคล้องกับคอนเซปต์
15:30 - 15:45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15:30 - 17:00 น.	การนำเสนอผลงาน (Twisted Cocktail Pitching) - ผู้เข้าอบรมเสิร์ฟเครื่องดื่ม พร้อมนำเสนอ Mind Map บอกเล่าว่า ทริสต์มาจาก Classic ตัวไหน ใช้แรงบันดาลใจอะไร และเปลี่ยนองค์ประกอบอย่างไร - วิทยากรชิม วิเคราะห์รสชาติ พร้อมให้ Feedback เชิงวิชาชีพ และสรุปประมวลการเรียนรู้

วันที่ 18 กันยายน 2569 ศึกษาฐาน ณ The Distillery Phuket – Home of Chalong Bay

เวลา	กิจกรรม
08.00 – 08.30 น.	เดินทางถึงฉลองเบย์ & Welcome Drink
08.30 – 10.00 น.	Distillery Tour - เรียนรู้ประวัติความเป็นมาของ Chalong Bay Rum และกระบวนการผลิตอย่างละเอียด
10.00 – 12.00 น.	Rum Tasting Experience - ทดลองชิมและเรียนรู้รสชาติของรัม
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
13.00 – 16.30 น.	Mini Cocktail Workshop - ฝึกทำค็อกเทลคลาสสิก และทดลองออกแบบ Signature Drink
16:30 - 17:00 น.	ถ่ายภาพที่ระลึก และรับเกียรติบัตร