



กองนโยบายและแผน
เลขที่ 17/65
วันที่ 21/11/64
เวลา 9.41 น.

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ที่ ศอท.๑๘๓/๒๕๖๔ วันที่ ๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๔
เรื่อง ขออนุมัติกิจกรรม และดำเนินกิจกรรม

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ด้วย ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี มีความประสงค์จะขออนุมัติโครงการและดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการพัฒนาแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ในระหว่างวันที่ 11 - 12 พฤศจิกายน 2564 ณ ศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ผู้เข้าร่วมโครงการครั้งนี้ ได้แก่ ศิษย์เก่าและประชาชนทั่วไป ที่ขอเข้ารับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 9 คน ใช้งบประมาณของรายได้จากการลงทะเบียนของผู้เข้ารับการอบรมฯ เป็นเงินทั้งสิ้น 3,880 บาท (สามพันแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดของการดำเนินการตามเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นายชาญยุทธ์ อรุณสวัสดิ์)

รักษาการในตำแหน่งหัวหน้าศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ความเห็นของหัวหน้าหน่วยงาน ผอ. กวอ. ๐๖๓๗ 21/10/64	ความเห็นของงานบริหารพัสดุ (ตรวจสอบตามระเบียบพัสดุ) ตรวจสอบเบื้องต้นแล้วเห็นควรพิจารณาอนุมัติ เบิกจ่ายตามระเบียบ ความจำเป็น เหมาะสม ประหยัด 28/10/64	ความเห็นของงานบริหารคลังและทรัพย์สิน (ตรวจสอบระเบียบการเบิกจ่าย) ตามความจำเป็น เหมาะสม ประหยัด 29/10/64
ความเห็นของกองนโยบายและแผน (ตรวจสอบแผนการดำเนินงานและ งบประมาณตามแผนปฏิบัติการ) 		

ผู้มีอำนาจสั่งการ

() อนุมัติ () อื่นๆ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนาะ กลิ่นงาม)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

1. ชื่อกิจกรรม อบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ชื่อโครงการหลัก ศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ ศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

3. สาขาวิชา/งาน/ฝ่ายที่ดำเนินการ ศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ สำนักงานอธิการบดี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

4. ลักษณะของกิจกรรม

4.1 ดำเนินงานตามภารกิจสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

- (/) สร้างเอกลักษณ์ด้านอาหารและการท่องเที่ยวให้ได้รับการยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ
- (/) ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพมุ่งสู่สากล สร้างอัตลักษณ์ให้เป็นที่ยอมรับของผู้ใช้บัณฑิตและสังคม โดยคำนึงถึงหลักกระจายโอกาสทางการศึกษาอย่างเท่าเทียม
- () วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ที่จำเป็นและประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น ชุมชนและประเทศโดยให้ความสำคัญกับการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาของพื้นที่และสนับสนุนเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างแท้จริง
- (/) ให้บริการวิชาการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยีนวัตกรรมบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงที่ตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และประเทศชาติ
- () สืบสาน ส่งเสริมโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริและปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงสู่ชุมชนและสังคม
- () เสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจในคุณค่า ความสำนึก และความภูมิใจในวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติเพื่อให้เกิดความตระหนักในคุณค่าของการอนุรักษ์และเผยแพร่สู่สากล
- () พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการขั้นสูง (Advance Execution Premium) โดยมีคณะกรรมการหรือสำนักบริหารยุทธศาสตร์เป็นกลไกดำเนินการตามหลักธรรมาภิบาลและปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

4.2 ดำเนินงานตามภารกิจสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

- (/) สร้างความโดดเด่นด้านอาหารและการท่องเที่ยว
- (/) การยกระดับคุณภาพบัณฑิต
- () การเพิ่มศักยภาพการวิจัยและงานสร้างสรรค์
- (/) การเร่งรัดและยกระดับการให้บริการวิชาการที่ตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น
- (/) การสร้างความเป็นสากล
- () การปรับปรุงระบบบริหารจัดการสู่องค์กรเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพสูง
- () รายการค่าใช้จ่ายในการพัฒนางานตามภารกิจหลัก

4.3 ดำเนินงานตามภารกิจสอดคล้องกับจุดเน้นการพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

กลยุทธ์ที่ 12 ให้บริการวิชาการที่รับผิดชอบต่อสังคมตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น เป็นศูนย์รวมความคิด (Think Tank) ให้แก่สังคม

4.4 ดำเนินงานตามภารกิจสอดคล้องกับพันธกิจและยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน

พันธกิจ บริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาลและปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ประเด็นยุทธศาสตร์ ปรับปรุงระบบบริหารจัดการสู่องค์กรเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพสูง

4.5 สอดคล้องกับองค์ประกอบ ตัวชี้วัด/ ตัวบ่งชี้การประกันคุณภาพการศึกษา

องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ตัวชี้วัดที่ 6.1 ชื่อตัวชี้วัด สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

4.6 กรณีเป็นกิจกรรม ที่ดำเนินการตามอัตลักษณ์ เอกลักษณ์ และคุณลักษณะบัณฑิตตาม TQF 5 ด้านของหน่วยงานและมหาวิทยาลัย

อัตลักษณ์

(/) ชื่อสัตย์

(/) มีวินัย

(/) ใฝ่เรียนรู้

เอกลักษณ์

() ท้องเที่ยว

(/) อาหาร

คุณลักษณะบัณฑิตตาม TQF 5 ด้าน

(/) ด้านคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณ

(/) ด้านความรู้

(/) ด้านทักษะทางปัญญา

(/) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(/) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการใช้เทคโนโลยี

4.7 กรณีเป็นการบูรณาการโครงการร่วมกับ

(/) การเรียนการสอน รายวิชา การติดตั้งไฟฟ้าภายในอาคาร

() กิจกรรมนักศึกษา

() การวิจัย

(/) การบริการวิชาการแก่สังคม

() การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

5. หลักการและเหตุผล

สุขาภิบาลอาหาร คือ การจัดและควบคุมการบริการด้านอาหารให้สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายและการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยที่อาหารนับเป็นปัจจัยที่สำคัญยิ่งต่อการดำรงชีพ ถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่สะอาดและปลอดภัย จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพ การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภทตลาดสด ร้านอาหาร แผงลอย โรงครัวโรงพยาบาล และโรงอาหารในโรงเรียน/ สถาบันการศึกษา จึงเป็นเป้าหมายสำคัญที่มุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการดังกล่าว ให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน โดยการตรวจแนะนำสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง และพัฒนาผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งบุคคลดังกล่าวมีความสำคัญในการจัดหาวัตถุดิบปรุง ประกอบให้บริการอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการ จำเป็นต้องมีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้อง และสามารถทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยสู่ผู้บริโภค รวมถึงการบริการที่ดีในสถานที่จำหน่ายอาหารอีกด้วย

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และต้องดำเนินการภายใน 2 ปี นับตั้งแต่วันที่กฎกระทรวงมีผลบังคับใช้ ซึ่งผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารจะต้องผ่านการอบรมภายในวันที่ 16 ธ.ค. 2563

ดังนั้น ศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ จึงได้ดำเนินการจัดโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารและมีความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักการมาตรฐาน

6. วัตถุประสงค์

- 6.1 เพื่อควบคุมป้องกันการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อและโรคติดต่อทางเดินอาหารของผู้บริโภค
- 6.2 เพื่อบริการวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่บุคลากรของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี รวมไปถึงประชาชนทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหาร
- 6.3 บุคลากรของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ประชาชนทั่วไป ที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารมีหนังสือรับรองการผ่านการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

7. สถานที่ดำเนินงาน

ศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

8. ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุวัน/เดือน/ปี)

ผู้สัมผัสอาหาร อบรมวันที่ 11 พฤศจิกายน 2564

ผู้ประกอบกิจการ อบรมวันที่ 12 พฤศจิกายน 2564

9. กลุ่มเป้าหมาย

บุคลากร และประชาชนทั่วไป จำนวน 9 คน

10. ตัวชี้วัดความสำเร็จของกิจกรรม

ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ค่าเป้าหมาย
<u>เชิงปริมาณ</u> 1. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม	จำนวน 9 คน
<u>เชิงคุณภาพ</u> 1. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม 2. ระดับความสำเร็จของการดำเนินกิจกรรม	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ระดับ 4.00
<u>เชิงเวลา</u> กิจกรรมแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ไตรมาสที่ 1
<u>เชิงต้นทุน</u> ค่าใช้จ่ายของกิจกรรมเป็นไปตามที่ได้รับอนุมัติ	จำนวน 3,880 บาท

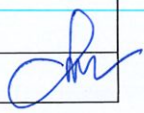
11. แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินงาน
1. วางแผนการดำเนินงาน (Plan) 1.1 กำหนดแผนการดำเนินกิจกรรม 1.2 เขียนรายละเอียดกิจกรรมเพื่อขออนุมัติ	ตุลาคม 2564
2. ดำเนินการ (Do) 2.1 จัดเตรียมเอกสารประกอบกิจกรรม 2.2 ทบทวนและถ่ายทอดแผนพัฒนาคณะ	ตุลาคม - พฤศจิกายน 2564
3. สรุปและประเมินผล (Check) 3.1 ประเมินผลการดำเนินกิจกรรมพัฒนาแผนกลยุทธ์	ธันวาคม 2564
4. นำผลการประเมินไปปรับปรุง (Act) 4.1 นำผลการดำเนินกิจกรรมมาปรับปรุงในปีต่อไป	ธันวาคม 2564

12. งบประมาณรวม 4,850 บาท

() งบประมาณแผ่นดิน		บาท
() งบประมาณเงินรายได้		บาท
(/) งบประมาณอื่น ๆ ค่าลงทะเบียน	4,850	บาท
นำส่งมหาวิทยาลัย ร้อยละ 20	970	บาท
คงเหลือ	3,880	บาท

13. รายละเอียดงบประมาณ

งบรายจ่าย/ หมวด รายจ่าย	จำนวนเงิน	รายละเอียดค่าใช้จ่าย
งบดำเนินงาน		
1. ค่าตอบแทน	7,200	1.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 3 คน เหมารายคนละ 1,200 บาท จำนวน 2 วัน เป็นเงิน 7,200 บาท
2. ค่าใช้สอย	1,875	2.1 ค่าอาหารกลางวัน 1 มื้อๆ ละ 120 บาท จำนวน 4 คน เป็นเงิน 480 บาท 2.2 ค่าอาหารว่าง 3 มื้อๆ ละ 35 บาท จำนวน 9 คน เป็นเงิน 945 บาท 2.3 ค่าจัดทำวุฒิบัตร 9 ชุด ชุดละ 50 บาท เป็นเงิน 450 บาท
รวมทั้งสิ้น	9,075	*ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการตามรายจ่ายจริง 

14. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 6.1 ควบคุมป้องกันการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อและโรคติดต่อทางเดินอาหารของผู้บริโภค
- 6.2 บุคลากรของมหาวิทยาลัยฯ รวมไปถึงประชาชนทั่วไปที่เข้ารับการอบรม ได้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
- 6.3 บุคลากรของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ประชาชนทั่วไป ที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหนังสือรับรองการผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

15. การติดตามและประเมินผลกิจกรรม

- 15.1 ประเมินผลการดำเนินกิจกรรมตามจำนวนผู้เข้าร่วมและใบลงชื่อเข้าร่วมกิจกรรม



(นายชาญยุทธ์ อรุณสวัสดิ์)

รักษาการในตำแหน่งหัวหน้าศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ผู้เสนอกิจกรรม

โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ระหว่างวันที่ 11 – 12 พฤศจิกายน 2564
ณ ห้องประชุมศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ อาคาร 5 มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร (ระยะเวลา 3 ชั่วโมง)

วันพฤหัสบดี ที่ 11 พฤศจิกายน 2564

เวลา

13.00 – 13.30 น.	ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
13.30 – 14.00 น.	เปิดการอบรม
14.00 – 14.40 น.	หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการด้านอาหาร (40 นาที) โดย นายธนกร เอกอุดมพงษ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข
14.40 – 15.20 น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที) โดย นางสาวชุติมา พูลสวัสดิ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข
15.20 – 16.00 น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที) โดยนางสาวณัฐพร เพชรสวัสดิ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โดยนางสาวภาวิณี แสนสำราญ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
16.00 – 17.00 น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (60 นาที) โดยนายธนกร เอกอุดมพงษ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข
17.00 – 17.20 น.	จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (20 นาที)
17.30 น.	ปิดการอบรม

หมายเหตุ : อาจมีการเปลี่ยนแปลงช่วงเวลาตามความเหมาะสม
รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มระหว่างการอบรม

โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ระหว่างวันที่ 11 – 12 พฤศจิกายน 2564
ณ ห้องประชุมศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ อาคาร 5 มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

หลักสูตรผู้ประกอบการ (ระยะเวลา 6 ชั่วโมง)

วันศุกร์ ที่ 12 พฤศจิกายน 2564

เวลา

08.30 – 09.00 น.	- ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม - เปิดการอบรม
09.00 – 10.00 น.	หลักการสุขาภิบาลอาหาร และ อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย (60 นาที) <u>นางสาวชุติมา พูลสวัสดิ์</u> <u>ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข</u>
10.00 – 11.00 น.	มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (60 นาที) <u>นายธนกร เอกอุดมพงษ์</u> <u>ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข</u>
11.00 – 12.00 น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (60 นาที) <u>นางสาวชุติมา พูลสวัสดิ์</u> <u>ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข</u>
13.00 – 14.00 น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร (60 นาที) <u>นางสาวณัฐพร เพชรสวัสดิ์</u> <u>ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ</u>
14.00 – 15.00 น.	การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร (60 นาที) โดยนางสาวภาวิณี แสนสำราญ <u>ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ</u>
15.00 – 16.00 น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (60 นาที) โดยนางสาวภาวิณี แสนสำราญ <u>ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ</u> <u>นายธนกร เอกอุดมพงษ์</u> <u>ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข</u>
16.00 – 16.50 น.	จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (50 นาที)
16.50 น.	มอบวุฒิบัตร /หนังสือรับรองการผ่านอบรม ปิดการอบรม

หมายเหตุ : อาจมีการเปลี่ยนแปลงช่วงเวลาตามความเหมาะสม
12.00 - 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มระหว่างการอบรม



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ สำนักงานอธิการบดี
ที่ ศอท.๑๓๔/๒๕๖๔ วันที่ ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุญาตกั้นงบประมาณรายได้เหลื่อมปีงบประมาณ ๒๕๖๕

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ตามที่ศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ จากแผนการอบรมเดิมศูนย์ฝึกอบรมฯ ต้องจัดการอบรมให้แล้วเสร็จภายในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโควิด ๒๐๑๙ ทำให้ศูนย์ฝึกอบรมฯ ต้องเลื่อนการอบรมออกไปอย่างไม่มีกำหนด ซึ่งมีผู้สมัครอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๕ คน เป็นเงิน ๒,๒๕๐ บาท และผู้สมัครอบรมผู้ประกอบการ จำนวน ๔ คน เป็นเงิน ๒,๖๐๐ บาท รวมเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๔,๘๕๐ บาทนั้น

ในการนี้ ศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ จึงขออนุญาตกั้นงบประมาณรายได้เหลื่อมปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ไว้ เมื่อสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด ๒๐๑๙ ดีขึ้น ศูนย์ฝึกอบรมจะรีบดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรฯ ดังกล่าว ให้เสร็จสิ้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ

กหนดงบประมาณรายได้ที่เหลื่อมปีงบประมาณ ๒๕๖๕

เพื่อใช้ในการจัดอบรม

ไว้เป็นงบเพื่อใช้ในการจัดอบรม

วันที่ ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๔, คนในคน

๘ ก.ค. ๖๔

(นายชาญยุทธ อรุณสวัสดิ์)

หัวหน้าศูนย์ฝึกอบรมและทดสอบทักษะอาชีพ

๗๖๓๐๖๖๖

๑๕๖-๑๖๖

๑๕๖๖๖๖๖๖

๑๕๖๖๖๖๖๖

๑๕๖๖๖๖๖๖

๑๕๖๖๖๖๖๖

๑๕๖๖๖๖๖๖

๑๕๖๖๖๖๖๖

๑๕๖๖๖๖๖๖

๑๕๖๖๖๖๖๖

รายละเอียดผู้สมัครอบรมโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หลักสูตรผู้ประกอบการ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เลขที่ใบเสร็จ	จำนวนเงินที่ชำระ
1.	นางสาวพัชรินทร์ ลำดับวงศ์	เล่มที่ 1072 เลขที่ 01	650
2.	นางสาวพัชรี เนียมขำ	เล่มที่ 1072 เลขที่ 01	650
3.	นางธนิดา ชาญชัย	เล่มที่ 1052 เลขที่ 37	650
4.	นางสมาน กลิ่นนาครนกร	เล่มที่ 1052 เลขที่ 38	650
	รวมเป็นเงิน		2,600

หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เลขที่ใบเสร็จ	จำนวนเงินที่ชำระ
1.	นายสิปปภาส กลิ่นนาครนกร	เล่มที่ 1052 เลขที่ 39	450
2.	นางธนิดา ชาญชัย	เล่มที่ 1052 เลขที่ 37	450
3.	นายสุริยา ตลับนาค	เล่มที่ 1052 เลขที่ 20	450
4.	นายนิพัทธ์ จันทรสุข	เล่มที่ 1052 เลขที่ 21	450
5.	นางสาววิภาดา กิจเดช	เล่มที่ 1052 เลขที่ 19	450
	รวมเป็นเงิน		2,250