



สำนักงานผู้อำนวยการ
วันที่ ๒๐ ธ.ค. ๒๕๖๗

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงพยาบาลสิรินธร (ฝ่ายวิชาการและแผนงาน โทร ๐๒ ๓๒๘ ๖๙๐๑-๑๙ ต่อ ๑๗๓๐๐)

ที่ ผวช.๑๗/ทอ /๒๕๖๗ วันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติให้ข้าราชการเข้าร่วมอบรม

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสิรินธร

ด้วย วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจอาหารไทยและนานาชาติ กำหนดจัดอบรมภายใต้โครงการ “Delicious Salt Reduction with Umami : ลดโซเดียมแต่ไม่ลดความอร่อย” ในวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๗ เวลา ๑๒.๓๐ – ๑๖.๐๐ น. ณ Ajinomoto Cooking Space ชั้น ๒ อาคารศรีอยุธยา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและการลดปริมาณโซเดียมในอาหาร

ข้อเท็จจริง ปลัดกรุงเทพมหานคร มีคำสั่งกรุงเทพมหานคร ที่ ๒๔๗๐/๒๕๕๒ ลงวันที่ ๑๑ มิถุนายน ๒๕๕๒ เรื่อง มอบอำนาจให้ข้าราชการปฏิบัติราชการแทน ในการอนุมัติให้ข้าราชการและลูกจ้าง กรุงเทพมหานครในสังกัด ไปฝึกอบรม ประชุม ดูงาน และเป็นวิทยากร ภายในหลักเกณฑ์ ดังนี้

๑. การเดินทางไปราชการนั้น ไม่เกิน ๕ วันทำการ
๒. ไม่เบิกค่าใช้จ่ายจากกรุงเทพมหานคร
๓. สถานที่จัดตั้งอยู่ในกรุงเทพและต่างจังหวัด

ฝ่ายวิชาการและแผนงาน พิจารณาแล้วเห็นควรอนุมัติให้ข้าราชการในสังกัด จำนวน ๒ ราย เข้าร่วมอบรม ตามวัน เวลา ดังกล่าว โดยไม่ถือเป็นวันลาและไม่เบิกค่าใช้จ่าย ดังนี้

- | | | |
|-----------------|------------|-----------------------------------|
| ๑. นางศิริวรรณ | สุดหนองบัว | ตำแหน่งพยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางสาวพิศมัย | ค้ายอด | ตำแหน่งพยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |

ทั้งนี้ ได้ตรวจสอบแล้วพบว่ารายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมดังกล่าว ไม่ซ้ำซ้อนกับการฝึกอบรม ประชุม สัมมนาฯ ดูงาน หลักสูตรอื่น ในช่วงเวลาเดียวกัน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวสาริน คหะแก้ว)

ตำแหน่งนายแพทย์ชำนาญการ

รักษาการในตำแหน่งหัวหน้าฝ่ายวิชาการและแผนงาน

อนุมัติ

(นายอดิศร วิตตางกูร)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสิรินธร

๒๐ ธ.ค. ๒๕๖๗

20

4



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงพยาบาลสิรินธร (ฝ่ายวิชาการและแผนงาน โทร ๐๒ ๓๒๘ ๖๙๐๑-๑๙ ต่อ ๑๗๓๐๐)

ที่ ผวช. ๑๗๓๑ /๒๕๖๗

วันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติให้ข้าราชการเข้าร่วมอบรม

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสิรินธร

ด้วย วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจอาหารไทยและนานาชาติ กำหนดจัดอบรมภายใต้โครงการ “Delicious Salt Reduction with Umami : ลดโซเดียมแต่ไม่ลดความอร่อย” ในวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๗ เวลา ๑๒.๓๐ – ๑๖.๐๐ น. ณ Ajinomoto Cooking Space ชั้น ๒ อาคารศรีอยุธยา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและการลดปริมาณโซเดียมในอาหาร

ข้อเท็จจริง ปลัดกรุงเทพมหานคร มีคำสั่งกรุงเทพมหานคร ที่ ๒๔๗๐/๒๕๕๒ ลงวันที่ ๑๑ มิถุนายน ๒๕๕๒ เรื่อง มอบอำนาจให้ข้าราชการปฏิบัติราชการแทน ในการอนุมัติให้ข้าราชการและลูกจ้าง กรุงเทพมหานครในสังกัด ไปฝึกอบรม ประชุม ดูงาน และเป็นวิทยากร ภายในหลักเกณฑ์ ดังนี้

๑. การเดินทางไปราชการนั้น ไม่เกิน ๕ วันทำการ
๒. ไม่เบิกค่าใช้จ่ายจากกรุงเทพมหานคร
๓. สถานที่จัดตั้งอยู่ในกรุงเทพและต่างจังหวัด

ฝ่ายวิชาการและแผนงาน พิจารณาแล้วเห็นควรอนุมัติให้ข้าราชการในสังกัด จำนวน ๒ ราย เข้าร่วมอบรม ตามวัน เวลา ดังกล่าว โดยไม่ถือเป็นวันลาและไม่เบิกค่าใช้จ่าย ดังนี้

๑. นางศิริวรรณ สุธหนองบัว ตำแหน่งพยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
๒. นางสาวพิศมัย ค่ายอด ตำแหน่งพยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ทั้งนี้ ได้ตรวจสอบแล้วพบว่ารายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมดังกล่าว ไม่ซ้ำซ้อนกับการฝึกอบรม ประชุม สัมมนาฯ ดูงาน หลักสูตรอื่น ในช่วงเวลาเดียวกัน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวสาริน คหะแก้ว)

ตำแหน่งนายแพทย์ชำนาญการ

รักษาการในตำแหน่งหัวหน้าฝ่ายวิชาการและแผนงาน

อนุมัติ

(นายอดิสร วิตตากร)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสิรินธร

๒๐ ธ.ค. ๒๕๖๗

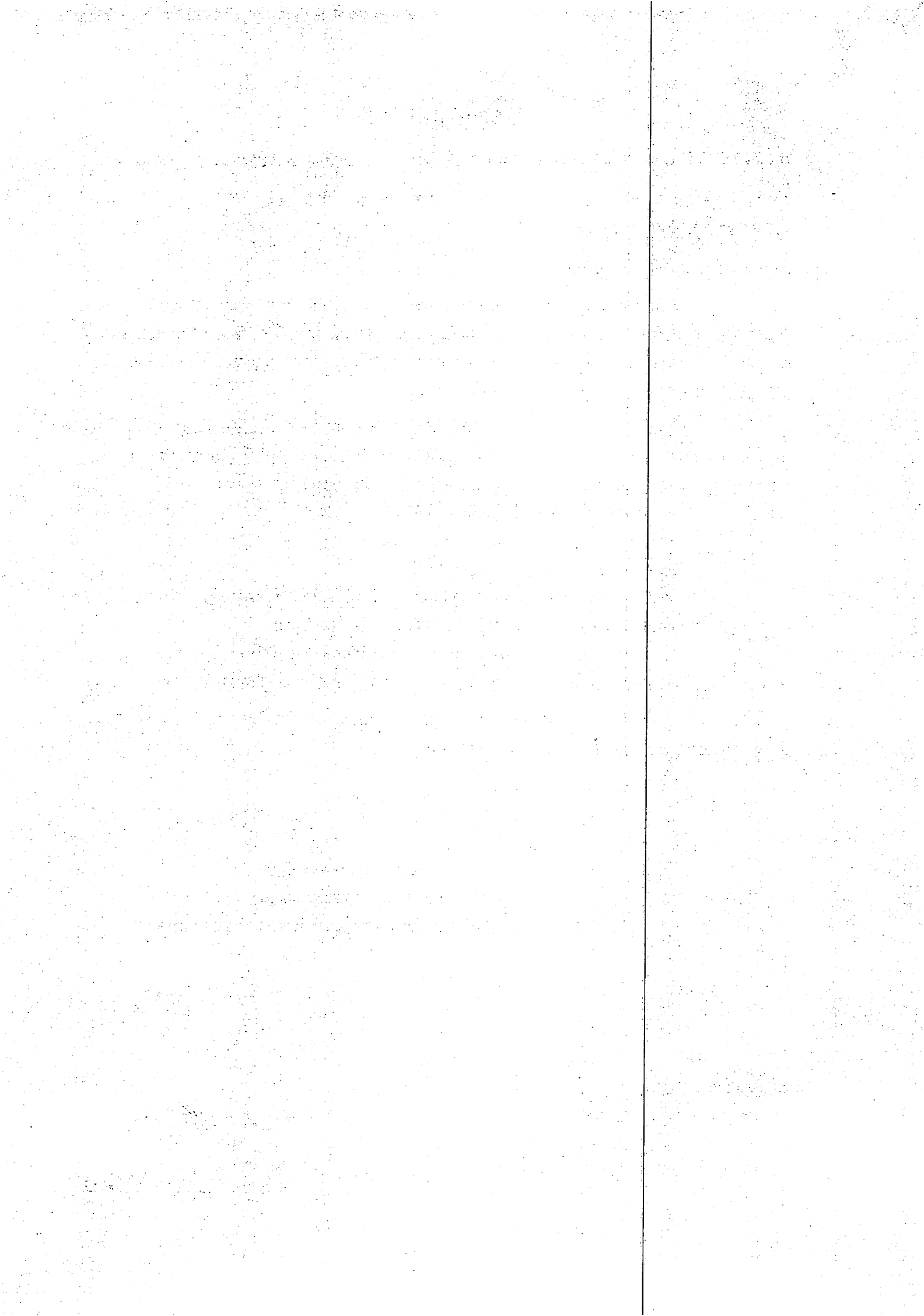
หัวหน้าฝ่าย.....

หัวหน้างาน.....

ผู้ดำเนินการ.....

ผู้พิมพ์/ทาน.....

วิภาดา 19/12/67





ฝ่ายวิชาการและแผนงาน

วันที่... ๑๙ ธ.ค. ๒๕๖๗

ผู้รับ... วิทยา ๑.๒๐๗

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงพยาบาลสิรินธร (ฝ่ายการพยาบาล กลุ่มภารกิจด้านการพยาบาล โทร. ๑๑๔๑๙)

ที่ พท.ว๓๐/๒๕๖๗ วันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอส่งรายชื่อพยาบาลเข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ

เรียน หัวหน้าฝ่ายวิชาการและแผนงาน

ด้วย วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจอาหารไทยและนานาชาติ จัดอบรม เรื่อง Delicious Salt Reduction with Umami : ลดโซเดียมแต่ไม่ลดความอร่อย ในวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๗ เวลา ๑๒.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจอาหารไทยและนานาชาติ นั้น

ในการนี้ ฝ่ายการพยาบาล กลุ่มภารกิจด้านการพยาบาล พิจารณาแล้วเห็นว่าการเข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพการดูแลรักษาผู้ป่วยได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงขอส่งพยาบาลวิชาชีพ จำนวน ๒ ราย เข้าร่วมอบรมครั้งนี้ โดยไม่ถือเป็นวันลา และไม่ขอเบิกค่าใช้จ่ายตามวันเวลาดังกล่าวข้างต้น ดังรายชื่อต่อไปนี้

- | | | |
|-----------------|------------|---|
| ๑. นางศิริวรรณ | สุดหนองบัว | ตำแหน่งพยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
ตำแหน่งเลขที่ รพส. ๒๙๐ |
| ๒. นางสาวพิศมัย | ค้ายอด | ตำแหน่งพยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
ตำแหน่งเลขที่ รพส. ๓๑๐ |

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ)..... 

(นางพิชากร สวัสดิ์ผล)

(ตำแหน่ง) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ผู้ช่วยหัวหน้าพยาบาลด้านวิชาการและงานวิจัย

(วันที่)..... ๑๙ ธ.ค. ๒๕๖๗

(ลงชื่อ)..... 

(นางสาวอุสา สังข์สอาด)

(ตำแหน่ง) หัวหน้าพยาบาล

ฝ่ายการพยาบาล กลุ่มภารกิจด้านการพยาบาล

โรงพยาบาลสิรินธร

(วันที่)..... ๑๙ ธ.ค. ๒๕๖๗

STATE OF TEXAS
COUNTY OF [illegible]
[illegible]

NO. [illegible] ORDER [illegible]

[illegible text]

[illegible text]

[illegible text]



วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจอาหารไทยและนานาชาติ
Thailand International Food Technological College (TIFTEC)
"มุ่งมั่นพัฒนาธุรกิจไทยสู่ระดับโลกอย่างยั่งยืน"

Inspired Determination with Innovative Drive to Present Thai Kitchen Globally into the Future

13 ธันวาคม 2567

เรื่อง ขอเชิญร่วมอบรมภายใต้โครงการ
"Delicious Salt Reduction with Umami : ลดโซเดียมแต่ไม่ลดความอร่อย"
เรียน ท่านผู้อำนวยการ โรงพยาบาลสิรินธร
สิ่งที่แนบมาด้วย กำหนดการโครงการและหนังสือตอบรับ


วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจอาหารไทยและนานาชาติ เปิดสอนนักศึกษาระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช)ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส) และหลักสูตรระยะสั้น สำหรับผู้ที่สนใจเรียนรู้ด้านงานอาหารและโภชนาการ เพื่อประกอบอาชีพเชฟ หรืออาชีพที่เกี่ยวข้อง ทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ ด้านบริษัท อายิโนะโมะโตะ ประกอบธุรกิจผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร อาทิ เครื่องปรุงรส บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อาหารสำเร็จรูป เป็นต้น เป็นกลุ่มบริษัทที่เน้นแนวทางการแก้ปัญหาและนวัตกรรมที่เกี่ยวกับอาหารและสุขภาพ

จึงเกิดความร่วมมือ ระหว่างวิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจอาหารไทยและนานาชาติ กับ บริษัท อายิโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด จัดการอบรม ภายใต้คอนเซ็ปต์ "Delicious Salt Reduction with Umami : ลดโซเดียมแต่ไม่ลดความอร่อย" โดยวิทยาลัยฯ มุ่งมั่นที่จะเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและการลดปริมาณโซเดียมในอาหาร ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อสุขภาพของประชาชนทั่วไป

กิจกรรมมุ่งเน้นให้ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้และประยุกต์ใช้เทคนิคการลดโซเดียมในอาหาร โดยไม่สูญเสียรสชาติทางวิทยาลัยฯ จึงขอเชิญเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลสิรินธร และผู้ที่มีความสนใจจากหน่วยงานของท่าน เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และสร้างสรรค์แนวทางใหม่ๆ ในการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ โดยกิจกรรมมีกำหนดจัดขึ้นที่ Ajinomoto Cooking Space ชั้น 2 อาคารศรีอยุธยา ใน วันพุธที่ 25 ธันวาคม พ.ศ. 2567 ตั้งแต่เวลา 12.30 – 16.00 น. ทั้งนี้ทางวิทยาลัยฯ และผู้จัดงาน จะมีการบันทึกภาพ เสียง รวมถึงคลิปวิดีโอ ใช้สำหรับเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ในช่องทางออนไลน์ต่างๆ เพื่อส่งต่อความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องด้านโภชนาการและการลดปริมาณโซเดียมรวมถึงสร้างสรรค์เมนูอาหารที่ดีต่อสุขภาพในอาหารต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาตอบรับการเข้าร่วมกิจกรรม และขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือกับวิทยาลัยฯ ด้วยดีเสมอมา

ขอแสดงความนับถือ


(นางสาวมารีนา จิตเจษฎาวงศ์)
ผู้อำนวยการ

วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจอาหารไทยและนานาชาติ



วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจอาหารไทยและนานาชาติ
Thai & International Food Technological College (TIFTEC)
"มุ่งมั่นพัฒนาธุรกิจครัวไทยสู่ครัวโลกอย่างยั่งยืน"

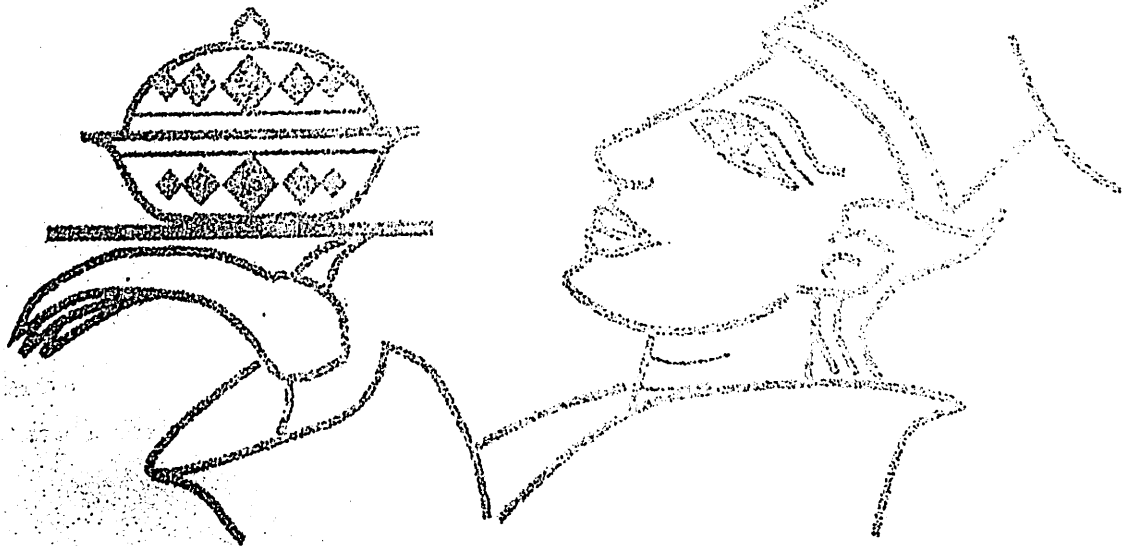
Inspired Determination with Innovative Drive to Present Thai Kitchen Globally into the Future

กำหนดการอบรม

Ajinomoto Cooking Space ชั้น 2 อาคารศรีอยุธยา

วันพุธที่ 25 ธันวาคม พ.ศ. 2567 เวลา 12.30 – 16.00 น.

- | | |
|----------|---|
| 12.30 น. | เริ่มลงทะเบียน |
| 13.00 น. | เยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์ आयิโนะโมะโตะ |
| 14.00 น. | ทำความรู้จัก/ให้ความรู้เรื่องลดโซเดียม |
| 14.30 น. | เริ่มการสาธิตเมนู และให้ผู้เข้าร่วมลงมือประกอบอาหาร |
| 15.30 น. | ทดสอบความรู้/กิจกรรมหลังเสร็จสิ้น |
| 16.00 น. | เสร็จสิ้นกิจกรรม |



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DEPARTMENT OF CHEMISTRY

1954

REPORT OF THE
COMMISSION ON THE ORGANIZATION OF THE DEPARTMENT

OF CHEMISTRY

PRESENTED TO THE BOARD OF TRUSTEES

OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO

IN 1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954

1954