



ประกาศศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้
เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้เข้าอบรมกิจกรรมขับเคลื่อนระเบียบเศรษฐกิจฮาลาลเพื่อการพัฒนาแรงงาน
ให้มีศักยภาพสูง ผ่านการอบรมหลักสูตร เชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างเผือก

ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) ร่วมกับสถาบันการอาหารไทย ภายใต้
การบริหารของนายชุมพล แจ่มไพโร (เชฟชุมพล) จะจัดกิจกรรมขับเคลื่อนระเบียบเศรษฐกิจฮาลาล
เพื่อการพัฒนาแรงงานให้มีศักยภาพสูง ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตร เชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างเผือก
และเพื่อเปิดโอกาสการพัฒนาศักยภาพประชาชนในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ให้เป็นเชฟอาหารไทย
(ฮาลาล) ระดับช่างเผือก ซึ่งเป็นที่ต้องการของครัวฮาลาลโลก ในครั้งนี้ จึงได้ดำเนินการรับสมัครและคัดเลือก
บุคคลในพื้นที่จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา จังหวัดนราธิวาส จังหวัดสงขลา และจังหวัดสตูล จำนวน ๒๐ คน
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพแรงงานในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ส่งเสริมการมีงานทำ สร้างรายได้
ตลอดจนคุณภาพชีวิตที่ดี และสามารถเชื่อมโยงกับการพัฒนาจากฐานราก การเพิ่มมูลค่าด้วยการใช้วัตถุดิบ
จากพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ที่มีต้นทุนเรื่องฮาลาล สู่ภูมิภาคอื่นๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ
ตามนโยบายของรัฐบาลที่มีเป้าหมายให้จังหวัดชายแดนภาคใต้เพิ่มศักยภาพการผลิตเพื่อการบริโภคภายใน
และการส่งออกสินค้าเกษตร อาหาร และบริการฮาลาล

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการรับสมัครคัดเลือกผู้เข้าอบรมกิจกรรมขับเคลื่อนระเบียบเศรษฐกิจ
ฮาลาลเพื่อการพัฒนาแรงงานให้มีศักยภาพสูง ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตร เชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับ
ช่างเผือก เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ จึงประกาศการรับสมัครคัดเลือกฯ รายละเอียดดังต่อไปนี้

๑. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

- ๑) เป็นผู้มีความสนใจการทำอาหารและมีความตั้งใจเข้าสู่อาชีพเชฟอาหารไทย (ฮาลาล)
หลังการฝึกอบรม
- ๒) ต้องมีชื่ออยู่ในทะเบียนบ้านในพื้นที่ ๕ จังหวัดชายแดนภาคใต้ (จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา
จังหวัดนราธิวาส จังหวัดสงขลา และจังหวัดสตูล) เป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๖ เดือนนับถึงวันเปิดรับสมัคร
- ๓) ต้องเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษาตั้งแต่ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น หรือเทียบเท่าขึ้นไป
- ๔) ต้องเป็นผู้ที่มีอายุตั้งแต่ ๑๘ - ๓๕ ปีบริบูรณ์ (นับถึงวันหมดเขตรับสมัคร)
- ๕) ต้องเป็นผู้ที่มีความประพฤติดี เรียบร้อย และไม่บกพร่องในศีลธรรมอันดีงาม
- ๖) ต้องไม่เคยได้รับหรือต้องโทษตามคำพิพากษาของศาล เว้นแต่การกระทำนั้นเป็นการกระทำ
ความผิดโดยประมาทหรือความผิดอันเป็นความผิดลหุโทษ
- ๗) ต้องเป็นผู้ที่สนใจประกอบอาชีพผู้ประกอบอาหาร
- ๘) ต้องเป็นผู้ที่มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนควบคู่การทำงาน ชยัน หมั่นเพียร อดทน ซื่อสัตย์ และมีใจ
รักด้านการเรียนรู้ การทำอาหาร และงานบริการ
- ๙) ต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายสมบูรณ์ แข็งแรง ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรมและการ
ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑๐) ต้องเป็นผู้ไม่เป็นโรคที่กฎหมายกำหนดว่าสุขภาพไม่สมบูรณ์เป็นอุปสรรคในการทำงาน ๕ โรค ดังนี้ คือ โรคเรื้อน วัณโรคระยะอันตราย ตีดยาเสพติดให้โทษอย่างร้ายแรง โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการ เป็นที่รังเกียจแก่สังคม และโรคพิษสุราเรื้อรัง

๑๑) ต้องไม่เป็นผู้ที่เกี่ยวข้องกับยาเสพติดทุกประเภท

๑๒) ต้องเป็นผู้ที่สามารถเข้าร่วมการฝึกอบรม ณ สถานที่ที่กำหนดตลอดหลักสูตร (กรุงเทพฯ)

๑๓) ต้องมีผู้ค้ำประกันในการจัดทำสัญญาเข้ารับการฝึกอบรม

๑๔) ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายด้วยตนเอง ดังนี้

๑๔.๑) ค่าวัสดุสำหรับการอบรม ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท ประกอบด้วย อาหารประเภทคาว ๔๐ รายการ ขนม ๕ รายการ เครื่องดื่มสมุนไพร ๕ รายการ ค่าชุดמידสำหรับผู้เรียนประจำตัว ค่าชุดเซฟสำหรับผู้เรียน

๑๔.๒) ค่าดำเนินการจัดการทดสอบหลักสูตรสาขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ค่าลงทะเบียน ๘๕๐ บาท

๑๔.๓) ค่าดำเนินการจัดการทดสอบผู้ประกอบการอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ค่าธรรมเนียมการสมัครสอบ ๒๕๐ บาท (ค่าธรรมเนียมการประเมินมาตรฐานอาชีพได้รับสนับสนุนจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพและวิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี)

๑๔.๔) ค่าอาหารสำหรับวันหยุด (วันอาทิตย์) ระหว่างการฝึกอบรมระยะเวลา ๒ เดือน

๑๔.๕) ค่าใช้จ่ายทั้งหมดระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระยะเวลา ๓ เดือน ประกอบด้วย ค่าที่พัก ค่าอาหาร ค่าเดินทาง

๒. รายละเอียดหลักสูตร

การฝึกอบรมแบ่งออกเป็น ๒ ภาค รายละเอียด ดังนี้

๒.๑. ภาคที่ ๑ การฝึกอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทย (ฮาลาล) รวม ๒๒๘ ชั่วโมง ระยะเวลา ๒ เดือน มีกำหนดการฝึกอบรมวันจันทร์ถึงวันเสาร์ (หยุดวันอาทิตย์) ตั้งแต่วันที่ ๑๖ มิถุนายน - ๑ สิงหาคม ๒๕๖๖ ณ สถาบันคั้นคว่าและพัฒนามลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ ทั้งนี้ การฝึกอบรมภาคที่ ๑ คอ.บต. เป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม โดยผู้เข้าอบรมจะต้องรับผิดชอบค่าอาหารสำหรับวันหยุด (วันอาทิตย์)

๒.๑.๑ การอบรมภาคทฤษฎีด้านความรู้ทั่วไป ในวิชาชีพ

๒.๑.๒ การอบรมภาคปฏิบัติด้านการผลิตอาหารและอาหารฮาลาล

๒.๑.๓ การอบรมภาคปฏิบัติด้านการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม

๒.๒. ภาคที่ ๒ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการร้านอาหารไทยและโรงแรมหรือภัตตาคาร มีกำหนดการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในห้วงเดือนสิงหาคม - ตุลาคม ๒๕๖๖ ณ สถาบันการอาหารไทย และโรงแรม/ภัตตาคารที่เข้าร่วมสนับสนุน โดยผู้เข้าอบรมรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด ประกอบด้วย ค่าที่พัก ค่าอาหาร ค่าเดินทาง

ทั้งนี้ มีกำหนดการอบรม ดังนี้

ช่วงที่ ๑ การอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างฝีมือ ภาคความรู้ทั่วไปในวิชาชีพ รายละเอียด ดังนี้

- พิธีเปิดกิจกรรมขับเคลื่อนระเบียบเศรษฐกิจฮาลาลเพื่อการพัฒนาแรงงานให้มีศักยภาพสูงผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตร เชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างฝีมือ ณ คอ.บต.

- การอบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างเผือก ภาคความรู้ทั่วไปในวิชาชีพ
ณ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร รายละเอียดหลักสูตร
ดังนี้

๑.๑ อาชีวอนามัยและความปลอดภัย : อนามัยของผู้ประกอบอาหาร สุขาภิบาลของ
สถานที่ประกอบอาหาร การปนเปื้อนและวัตถุเจือปนในอาหาร ปัจจัยที่ทำให้เกิดอาหารเป็นพิษและการป้องกัน
กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลโรคที่เกิดจากอาหารเป็นพิษ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น การใช้สารเคมีในการ
ทำความสะอาดในงานครัว

๑.๒ การบริหารทรัพยากรในงานครัว : การวางแผนกำลังคน การวางแผนการเงิน
การวางแผนวัตถุดิบ และอุปกรณ์การวางแผนผังครัว และครุภัณฑ์

๑.๓ การจัดการทางอาชีพ : คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ ความเป็นเลิศ
ในวิชาชีพผู้ประกอบอาหาร

๑.๔ หลักการประกอบอาหาร : วัตถุดิบในการประกอบอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์
ในการประกอบอาหาร ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารไทย การจัดรายการอาหาร และการจัดสำรับ การตัด
หั่นแต่ง วัตถุดิบในการประกอบอาหาร

๑.๕ โภชนาการ : อาหารหลัก ๕ หมู่ และสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ภาวะ
ทุพโภชนาการ อาหารสำหรับบุคคลวัยต่างๆ อาหารเพื่อสุขภาพ

๑.๖ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารฮาลาล : ความหมาย ความสำคัญของ
อาหารไทย ประเภท/เอกลักษณ์อาหารไทย ความหมายของอาหารฮาลาล หลักศาสนา และการจัดการอาหารฮาลาล

ช่วงที่ ๒ การอบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างเผือก ภาคการผลิตอาหารและ
อาหารฮาลาล ณ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร
รายละเอียดหลักสูตร ดังนี้

๒.๑ ข้าว : ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับข้าว ชนิดของข้าว การเตรียม และการประกอบอาหาร
ประเภทข้าว

๒.๒ อาหารไทยยอดนิยม : ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยยอดนิยม ประเภทของอาหารว่าง
ไทยยอดนิยมการเตรียมและการประกอบอาหาร การตกแต่งอาหารและการเก็บรักษาอาหารเพื่อรอให้บริการ

๒.๓ อาหารบาทวิถี : ความรู้เกี่ยวกับอาหารบาทวิถี ประเภทของอาหารบาทวิถี
การเตรียมและการประกอบอาหาร การตกแต่งอาหารและการเก็บ รักษาอาหารเพื่อรอให้บริการ

ช่วงที่ ๓ การอบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างเผือก ภาคการประกอบอาหารว่าง
และเครื่องดื่ม ณ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร
รายละเอียดหลักสูตร ดังนี้

๓.๑ ขนมไทยยอดนิยม : ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยยอดนิยม ประเภทของขนมไทยยอดนิยม
การเตรียมและการประกอบอาหาร การตกแต่งอาหารและการเก็บรักษาอาหารเพื่อรอให้บริการ

๓.๒ อาหารว่างไทยยอดนิยม : ความรู้เกี่ยวกับอาหารว่างไทยยอดนิยม ประเภทของ
อาหารว่างไทยยอดนิยม การเตรียมและการประกอบอาหาร การตกแต่งอาหารและการเก็บรักษาอาหาร
เพื่อรอให้บริการ

๓.๓ ผลไม้ปอกคว้านเพื่อรับประทาน : การเลือกชนิดประเภทผลไม้ปอกคว้าน
การเตรียม และการตัดหั่นแต่งปอกคว้านผลไม้ การตกแต่งจานผลไม้ และการเก็บรักษาผลไม้ เพื่อรอให้บริการ

๓.๔ เครื่องดื่มสมุนไพร : ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มสมุนไพร ประเภทของสมุนไพรที่นิยม
ในการชงเครื่องดื่ม การเตรียมและการชงเครื่องดื่ม การตกแต่งแก้วเครื่องดื่มและการเก็บรักษาเพื่อรอให้บริการ

๓.๕ การสอบประมวลความรู้ ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

๓.๖ การทดสอบด้านแรงงาน

ทั้งนี้ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ สถาบันการอาหารไทยและโรงแรม/ภัตตาคารที่เข้าร่วมสนับสนุน ในห้วงเดือนสิงหาคม - ตุลาคม ๒๕๖๖ โดยผู้เข้าอบรมรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด ประกอบด้วย ค่าที่พัก ค่าอาหาร ค่าเดินทาง โดยสถาบันการอาหารไทยจะรับผิดชอบในการจัดหาสถานที่ฝึกประสบการณ์ ณ สถาบันการอาหารไทยและร้านอาหาร/ โรงแรม/ ภัตตาคารที่เข้าร่วมสนับสนุน

ช่วงที่ ๔ ถอดบทเรียนการฝึกอบรมหลักสูตร เชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างฝีมือ
ณ ศอ.บต.

๓. เงื่อนไขการเข้าร่วมกิจกรรมขับเคลื่อนระเบียบเศรษฐกิจฮาลาลเพื่อการพัฒนาแรงงานให้มีศักยภาพสูง ผ่านการอบรมหลักสูตร เชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างฝีมือ

๑) ผู้เข้าอบรมจะต้องเข้าร่วมการอบรมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ และผ่านการสอบประมวลความรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด จึงจะเป็นผู้ผ่านการฝึกอบรม

๒) ผู้เข้าอบรมจะต้องเข้าร่วมการอบรมตลอดหลักสูตร ไม่มีการออกกลางคัน กรณี ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขดังกล่าวจะต้องชดใช้ค่าใช้จ่ายในการอบรม จำนวน ๑๒๐,๐๐๐ บาท

๓) ผู้ผ่านการฝึกอบรมจะต้องดำเนินการสอบหลักสูตรสาขาวิชาอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา หรือ สอบคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหารอาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล โดยผู้เข้าอบรมจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการประกอบวิชาชีพ

๔) ผู้ที่ผ่านการอบรมกิจกรรมขับเคลื่อนระเบียบเศรษฐกิจฮาลาลเพื่อการพัฒนาแรงงานให้มีศักยภาพสูง ผ่านการอบรมหลักสูตร เชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างฝีมือ สามารถเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร หรือ ผู้ประกอบอาหาร/พ่อครัว/แม่ครัว/เชฟ ประจำร้านอาหาร/โรงแรม/ภัตตาคาร หรือประกอบอาชีพอื่นๆ เกี่ยวกับการประกอบอาหารในประเทศไทยหรือต่างประเทศ และรายงานสถานะการประกอบอาชีพตามแบบฟอร์มที่กำหนดต่อ ศอ.บต. ภายในระยะเวลา ๖ เดือน หลังจากจบกิจกรรมฯ

๔. วิธีการรับสมัคร

เปิดรับสมัครทางอินเทอร์เน็ต ตั้งแต่วันที่ ๒๗ เมษายน - ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ตลอด ๒๔ ชั่วโมง (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) โดยสมัครได้ที่เว็บไซต์ ศอ.บต. www.sbpac.go.th หัวข้อประกาศรับสมัครเข้าร่วมกิจกรรมขับเคลื่อนระเบียบเศรษฐกิจฮาลาลเพื่อการพัฒนาแรงงานให้มีศักยภาพสูง ผ่านการอบรมหลักสูตร เชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างฝีมือ

๕. เอกสารและหลักฐานที่ต้องอัปโหลดในระบบรับสมัคร

๑) รูปหน้าตรงไม่สวมหมวกหรือแว่นตาดำ สวมชุดสุภาพ และถ่ายไม่เกิน ๖ เดือน ขนาด ๑.๕ นิ้ว หรือ ๒ นิ้ว (นามสกุลไฟล์ .JPG) ขนาดไม่เกิน ๔ mb เอกสารประกอบการสมัคร (นามสกุลไฟล์ .PDF) ขนาดไม่เกิน ๔ mb

๒) สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ฉบับ

๓) สำเนาบัตรประชาชนของผู้สมัคร จำนวน ๑ ฉบับ

๔) สำเนาวุฒิการศึกษา จำนวน ๑ ฉบับ

๕) สำเนาหลักฐานการเปลี่ยนชื่อ - สกุล (ถ้ามี)

๖) ประกาศนียบัตรที่ผ่านการฝึกอบรม (สำหรับผู้ที่เคยผ่านการอบรม)

๗) ประวัติส่วนตัวหรือแฟ้มสะสมงาน (Portfolio) (มีผลต่อการพิจารณาคัดเลือก)

๖. หลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือก

๑) พิจารณาจากข้อเขียนในใบสมัคร และแฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) โดยผู้สมัครต้องผ่านเกณฑ์การพิจารณาจากข้อเขียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะมีสิทธิสอบสัมภาษณ์

๒) สอบสัมภาษณ์ พิจารณาตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการฯ

ทั้งนี้ ผู้สมัครจะต้องมีคะแนนประเมินจากข้อเขียนและสัมภาษณ์รวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ หากมีคะแนนเท่ากันจะพิจารณาจากลำดับการสมัคร โดยคณะกรรมการกำหนดหลักเกณฑ์และพิจารณาคัดเลือกผู้เข้าอบรมกิจกรรมขับเคลื่อนระเบียบเศรษฐกิจสาธารณสุขจากสถานประกอบการเพื่อการพัฒนาแรงงานให้มีศักยภาพสูง ผ่านการอบรมหลักสูตร เชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างฝีมือ จะเป็นผู้พิจารณาคัดเลือกผู้เข้าอบรม จำนวน ๒๐ คน ตามหลักเกณฑ์ที่คณะกรรมการฯ กำหนด

๗. การประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิสอบสัมภาษณ์

ศอ.บต. จะดำเนินการประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิสอบสัมภาษณ์ วัน เวลา และสถานที่สอบทางเว็บไซต์ ศอ.บต. www.sbpac.go.th

๘. การประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้าอบรม การรายงานตัวและยืนยันสิทธิ

ศอ.บต. จะประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้าอบรมทางเว็บไซต์ ศอ.บต. www.sbpac.go.th

๙. หลักฐานและเอกสารที่ต้องนำมายื่นในวันรายงานตัว

ใบรับรองแพทย์ออกโดยสถานพยาบาลของรัฐ ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน และแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามตามกฎหมาย ก.พ. ว่าด้วยโรค พ.ศ. ๒๕๕๔ คือ

- วัณโรคในระยะแพร่กระจายเชื้อ
- โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจแก่สังคม
- โรคติดยาเสพติดให้โทษ
- โรคพิษสุราเรื้อรัง
- โรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคเรื้อรังที่ปรากฏอาการเด่นชัดหรือรุนแรงและเป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติงานในหน้าที่ตามที่ ก.พ. กำหนด

๑๐. การสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม สามารถติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ กองส่งเสริมและสนับสนุนงานพัฒนาฝ่ายพลเรือน ศอ.บต. โทร. ๐ ๗๓๒๐ ๓๗๓๙

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๖

พลเรือตรี



(สมเกียรติ ผลประยูร)

เลขาธิการศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้