



ประกาศศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้
เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกผู้เข้าอบรมกิจกรรมพัฒนาแรงงานให้มีศักยภาพสูง
หลักสูตร เชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างเผือก

ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) จัดกิจกรรมพัฒนาแรงงานให้มีศักยภาพ หลักสูตรเชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างเผือก และเพื่อเปิดโอกาสการพัฒนาศักยภาพประชาชนในพื้นที่ จังหวัดชายแดนภาคใต้ ให้เป็นเชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างเผือก ซึ่งเป็นที่ต้องการของครัวฮาลาลโลก ในการนี้ จึงได้ดำเนินการรับสมัครและคัดเลือกบุคคลในพื้นที่จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา จังหวัดนราธิวาส จังหวัดสตูล และจังหวัดสงขลา ประกอบด้วย ๔ อำเภอ ได้แก่ นาทวี เทพา จะนะ และสะบ้าย้อย จำนวน ๒๐ คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพแรงงานในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ส่งเสริมการมีงานทำ สร้างรายได้ ตลอดจนคุณภาพชีวิตที่ดี และสามารถเชื่อมโยงกับการพัฒนาจากฐานราก การเพิ่มมูลค่าด้วยการใช้วัตถุดิบ จากพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ที่มีต้นทุนเรื่องฮาลาลสู่ภูมิภาคอื่นๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศตามนโยบาย ของรัฐบาลที่มีเป้าหมายให้จังหวัดชายแดนภาคใต้เพิ่มศักยภาพการผลิตเพื่อการบริโภคภายในและการส่งออก สินค้าเกษตรอาหารและบริการฮาลาล

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการรับสมัครคัดเลือกผู้เข้าอบรมกิจกรรมพัฒนาแรงงานให้มีศักยภาพสูงหลักสูตร เชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างเผือก เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ จึงประกาศการรับสมัครคัดเลือกฯ รายละเอียดดังต่อไปนี้

๑. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

- ๑) เป็นผู้มีความสนใจการทำอาหารและมีความตั้งใจเข้าสู่อาชีพเชฟอาหารไทย (ฮาลาล) หลังการฝึกอบรม
- ๒) มีชื่ออยู่ในทะเบียนบ้านในพื้นที่ ๕ จังหวัดชายแดนภาคใต้ (จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา จังหวัดนราธิวาส จังหวัดสตูล และจังหวัดสงขลา ประกอบด้วย ๔ อำเภอ ได้แก่ นาทวี เทพา จะนะ และสะบ้าย้อย) เป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๖ เดือนนับถึงวันเปิดรับสมัคร
- ๓) มีอายุตั้งแต่ ๑๘ - ๕๕ ปีบริบูรณ์ (นับถึงวันเปิดรับสมัคร)
- ๔) มีความประพฤติดี เรียบร้อย และไม่บกพร่องในศีลธรรมอันดีงาม
- ๕) มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนควบคู่การทำงาน ขยัน หมั่นเพียร อดทน ซื่อสัตย์ และมีใจรักด้านการเรียนรู้ การทำอาหาร และงานบริการ
- ๖) มีสุขภาพร่างกายสมบูรณ์ แข็งแรง ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม
- ๗) ไม่เป็นโรคที่กฎหมายกำหนดว่าสุขภาพไม่สมบูรณ์เป็นอุปสรรคในการทำงาน ๕ โรค ดังนี้ คือ โรคเรื้อน วัณโรคระยะอันตราย ดิยาเสพติดให้โทษอย่างร้ายแรง โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการ เป็นที่รังเกียจแก่สังคม และโรคพิษสุราเรื้อรัง
- ๘) ไม่เป็นผู้ที่เกี่ยวข้องกับยาเสพติดทุกประเภท
- ๙) เป็นผู้ที่สามารถเข้าร่วมการฝึกอบรม ณ สถานที่ที่กำหนดตลอดหลักสูตร
- ๑๐) มีผู้ค้ำประกันในการจัดทำสัญญาเข้ารับการฝึกอบรม

๑๑) ต้องรับผิดชอบ...

๑๑) สามารถรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรมด้วยตนเอง ไม่เกิน ๘,๕๐๐ บาท ดังนี้

๑๑.๑) ค่าวัสดุสำหรับการอบรม ไม่เกิน ๘,๐๐๐ บาท ประกอบด้วย อาหารประเภทคาว ๔๐ รายการ ขนม ๕ รายการ เครื่องดื่มสมุนไพร ๕ รายการ ค่าชุดมีดสำหรับผู้เรียนประจำตัว ค่าชุดเซฟสำหรับผู้เรียน

๑๑.๒) ค่าดำเนินการจัดการทดสอบหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ค่าลงทะเบียน ๑๐๐ บาท

๑๑.๓) ค่าดำเนินการจัดการทดสอบผู้ประกอบการอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ค่าธรรมเนียมการสมัครสอบ ๒๕๐ บาท (ค่าธรรมเนียมการประเมินมาตรฐานอาชีพได้รับสนับสนุนจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพและวิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี)

๒. รายละเอียดหลักสูตร

การอบรมแบ่งออกเป็น ๒ ช่วง ระหว่างวันที่ ๓๐ กรกฎาคม - ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๗ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๒.๑ ช่วงที่ ๑ การอบรมในพื้นที่ (ระยะเวลา ๕ วัน)

ลำดับ	ระยะเวลา	เนื้อหาหลักสูตร	สถานที่อบรม
๑	(๖ ชั่วโมง)	พิธีเปิด การปฐมนิเทศ และชี้แจงวัตถุประสงค์การอบรมการเตรียมความพร้อมในการอบรม	ศอ.บต.
๒	(๖ ชั่วโมง)	บรรยายหัวข้อ ความรู้และการจัดการอาหารฮาลาล - การผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล - ฮารอม - การกำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล - การจัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล - ฮารอม - การควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	สถาบันฮาลาล มอ. ปัตตานี
๓	(๖ ชั่วโมง)	บรรยายหัวข้อ การจัดการธุรกิจร้านอาหารและการควบคุมต้นทุน - การบริหารทรัพยากรในองค์กร - การบริหารทรัพยากรเงิน การควบคุมต้นทุน ระบบจัดซื้อ ตรวจสอบ และเบิกจ่าย เพื่อประสิทธิภาพงานครัว - การบริหารทรัพยากรบุคคล การคัดเลือกและการประเมินประสิทธิภาพ - การบริหารวัตถุดิบ การจัดซื้อ การตรวจสอบ และการตรวจจ่ายวัตถุดิบ - การบริหารเครื่องมือ ครุภัณฑ์และอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	สถาบันฮาลาล มอ. ปัตตานี
๔	(๓ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม ปฏิบัติการอาหาร การเตรียมการประกอบอาหารฮาลาล - การเตรียมวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล - ฮารอม - การจัดการวัตถุดิบในงานประกอบอาหารไทยฮาลาล - การล้าง ทำความสะอาดวัตถุดิบ - การเตรียม ตัด หั่น แต่งวัตถุดิบ - การเก็บรักษาวัตถุดิบ	สถาบันฮาลาล มอ. ปัตตานี
	(๓ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม การเป็นผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร - หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร - สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร - กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร - การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	สถาบันฮาลาล มอ. ปัตตานี
๕		เดินทางไป กทม.	

๒.๒ ช่วงที่ ๒ การอบรม ณ สถาบันการอาหารไทย กทม. (ระยะเวลา ๑๗ วัน)

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน
๑	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม ปฏิบัติการอาหาร ครั้งที่ ๑ - ประกอบอาหารประเภทข้าว (หุงข้าวสวย, ข้าวเจ้า และข้าวชนิดพิเศษ) - ประกอบอาหารประเภทยำ (ยำวุ้นเส้น, ยำทะเล) - ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด (ผัดผักรวม, ไข่เจียวไก่สับ, ผัดกระเพราไก่ ไข่ดาว)
๒	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม ปฏิบัติการอาหาร ครั้งที่ ๒ - ประกอบอาหารประเภทข้าว (ข้าวต้มปลาและน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว) - ประกอบอาหารประเภทแกง (แกงจืดเต้าหู้ไก่สับ, แกงเลียงกุ้ง) - ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด (ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง, ปลาทอดน้ำปลา)
๓	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม ปฏิบัติการอาหาร ครั้งที่ ๓ - ประกอบอาหารประเภทข้าว (หุงข้าวสวย สำหรับข้าวผัด) - ประกอบอาหารจานเดียว (ข้าวผัดกุ้ง, ผัดไทย) - ประกอบอาหารประเภทต้ม แกง (ต้มยำกุ้ง, ต้มข่าไก่) - ประกอบขนมหวานประเภท ต้ม บวด นึ่ง (แกงบวดฟักทอง)
๔	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม ปฏิบัติการอาหาร ครั้งที่ ๔ - ประกอบอาหารประเภทข้าว (หุงข้าวสวย) - ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม (น้ำพริกกะปิปลาทุและเครื่องเคียง) - ประกอบอาหารประเภทต้ม แกง (แกงเขียวหวานไก่) - ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า (พล่ากุ้ง) - ประกอบขนมหวานประเภท เชื่อม แซ่ฉิม (กล้วยไข่เชื่อม)
๕	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม ปฏิบัติการอาหาร ครั้งที่ ๕ - ประกอบอาหารประเภทข้าว (หุงข้าวเหนียว) - ประกอบอาหารประเภทยำ (ส้มตำไทย หรือ ส้มตำปลาร้า และ ลาบไก่) - ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด และย่าง (ไก่ทอดน้ำปลา หรือไก่ย่าง) - ประกอบอาหารประเภทต้ม แกง (แกงอ่อมไก่) - ประกอบขนมหวานประเภท ต้ม บวด นึ่ง (ขนมกล้วย, ข้าวเหนียวเปียกกล้วย)
๖	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม ปฏิบัติการอาหาร ครั้งที่ ๖ - ประกอบอาหารประเภทข้าว (หุงข้าวเหนียว) - ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม (น้ำพริกอ่องไก่ และน้ำพริกหนุ่ม) - ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด (ลิ้นทอด / เนื้อวัวแดดเดียวทอด) - ประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว (ข้าวซอยไก่)
๗	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม ปฏิบัติการอาหาร ครั้งที่ ๗ - ประกอบอาหารประเภทแกง (แกงมัสมั่นเนื้อ) - ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า (เนื้อย่างกับขมิ้นสด) - ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม (น้ำพริกปลาร้า / ไก่หวาน) - ประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว (ข้าวคลุกกะปิ)
๘	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม ปฏิบัติการอาหาร ครั้งที่ ๘ - ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด (ทอดมันปลากราย, ผัดผักระวัง, ปลาสามรส, กุ้งทอดกระเทียม) - ประกอบอาหารประเภทแกง (พะแนงไก่)

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน
๙	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม ปฏิบัติการอาหาร ครั้งที่ ๙ - ประกอบอาหารประเภทอาหารว่าง (ปอเปี๊ยะทอด, สะเต๊ะไก่, สาकुไส้ไก่, กระทงทอง, ทอดมันกุ้ง)
๑๐	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม ปฏิบัติการอาหาร ครั้งที่ ๑๐ - ประกอบอาหารประเภทขนมและการเตรียมผลไม้สำหรับรับประทาน (ทับทิมกรอบ, บัวลอย ๓ สี, ข้าวเหนียวมูน หน้าสังขยา หน้าปลาแห้ง, จานผลไม้รวม)
๑๑	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม การสอบปฏิบัติกลุ่ม อาหารไทย ครั้งที่ ๑๑ การทำอาหารจำนวน ๑ สำหรับ ประกอบด้วย อาหารประเภท ต้ม หรือ แกง ๑ ชนิด เครื่องจิ้ม ๑ ชนิด ผัด ๑ ชนิด ทอด ๑ ชนิด ขนม ๑ ชนิด และจานผลไม้รวม ๑ จาน
๑๒	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม การทดสอบสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ครั้งที่ ๑๒ - ทฤษฎี - ปฏิบัติทำอาหาร
๑๓	(๖ ชั่วโมง)	กิจกรรมแบ่งกลุ่ม ทดสอบจบหลักสูตร ครั้งที่ ๑๓ - สอบทฤษฎี (ปรนัย ๔๐ ข้อ) ประมวลความรู้อาหารไทยฮาลาล - สอบสัมภาษณ์ - สอบปฏิบัติเดี่ยวทำอาหาร ๔ รายการ
๑๔	(๖ ชั่วโมง)	บรรยาย หัวข้อ ภาษาอังกฤษพื้นฐานสำหรับอาชีพเชฟ ๑ - คำศัพท์การทำอาหาร สู่การเป็นเชฟมืออาชีพ - บทสนทนาภาษาอังกฤษพื้นฐานในร้านอาหาร
๑๕	(๖ ชั่วโมง)	บรรยาย หัวข้อ ภาษาอังกฤษพื้นฐานสำหรับอาชีพเชฟ ๒ - คำศัพท์การทำอาหาร สู่การเป็นเชฟมืออาชีพ - บทสนทนาภาษาอังกฤษพื้นฐานในร้านอาหาร

๓. เงื่อนไขการเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาแรงงานให้มีศักยภาพสูงหลักสูตรเชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างเผือก

๓.๑) ผู้เข้าอบรมจะต้องมีระยะเวลาในการเข้าร่วมการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาทั้งหมด และผ่านการสอบประมวลความรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด จึงจะเป็นผู้ผ่านการฝึกอบรม

๓.๒) ผู้เข้าอบรมจะต้องเข้าร่วมการอบรมตลอดหลักสูตร ไม่สามารถยกเลิกได้ ก่อนระยะเวลาการอบรมสิ้นสุด กรณี ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขดังกล่าวจะต้องชดใช้ค่าใช้จ่ายในการอบรม จำนวน ๔๐,๐๐๐ บาท อันประกอบด้วย ค่ารถโดยสาร ค่าที่พัก ค่าอาหาร และค่าใช้จ่ายที่ คอ.บต. สูญเสียไป

๓.๓) ผู้เข้าอบรมจะต้องดำเนินการสอบหลักสูตรสาขาวิชาการอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา หรือ สอบคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหารอาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล โดยผู้เข้าอบรมจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายด้วยตนเอง เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการประกอบวิชาชีพ

๓.๔) รายงานสถานะการประกอบอาชีพตามแบบฟอร์มที่กำหนดต่อ คอ.บต. ในรอบระยะเวลา ๓ เดือน และ ๖ เดือน ภายหลังจากจบกิจกรรมฯ

๓.๕) ภายหลังจากจบอบรม ผู้สำเร็จการอบรมจะต้องให้ความร่วมมือในกิจกรรมที่ คอ.บต. ร้องขอ

๔. วิธีการรับสมัคร

เปิดรับสมัครทางอินเทอร์เน็ต ตั้งแต่วันที่ ๔ - ๑๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗ ตลอด ๒๔ ชั่วโมง (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) โดยสมัครได้ที่เว็บไซต์ ศอ.บต. www.sbpac.go.th หัวข้อประกาศรับสมัครเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาแรงงานให้มีศักยภาพสูงหลักสูตรเชฟอาหารไทย (ฮาลาล) ระดับช่างฝีมือ

๕. เอกสารและหลักฐานที่ต้องอัปโหลดในระบบรับสมัคร

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

๕.๒) สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ฉบับ

๕.๓) สำเนาบัตรประชาชนของผู้สมัคร จำนวน ๑ ฉบับ

๕.๔) สำเนาวุฒิการศึกษา จำนวน ๑ ฉบับ

๕.๕) สำเนาหลักฐานการเปลี่ยนชื่อ - สกุล (ถ้ามี)

๕.๖) ประกาศนียบัตรที่ผ่านการฝึกอบรม (สำหรับผู้ที่เคยผ่านการอบรม)

๕.๗) ประวัติส่วนตัวหรือแฟ้มสะสมงาน (Portfolio) (มีผลต่อการพิจารณาคัดเลือก)

๕.๘) คลิปวิดีโอแนะนำตนเอง (ความยาวไม่เกิน ๓-๕ นาที) (มีผลต่อการพิจารณาคัดเลือก)

๕.๙) เอกสารอื่น ๆ เช่น ประกาศนียบัตรที่ผ่านการฝึกอบรม ภาพถ่ายรางวัล

๖. หลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือก

พิจารณาจากใบสมัคร แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และคลิปวิดีโอแนะนำตนเอง โดยคณะกรรมการฯ จะพิจารณาคัดเลือกตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และคัดเลือกให้เหลือผู้เข้าอบรม จำนวน ๒๐ คน

หัวข้อการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๖.๑ รังสรรค์เมนูอาหารจานเด็ดจากวัตถุดิบ ถ้อยถนอมจากของดีชายแดนใต้	- การเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นจากชายแดนใต้ - การอธิบายขั้นตอนหรือวิธีการปรุงอาหาร - การอธิบายจุดเด่นของอาหารที่น่าเสนอ - ความน่าสนใจของอาหาร และรูปภาพประกอบ
๖.๒ ประวัติส่วนตัวหรือแฟ้มสะสมงาน (Portfolio)	- ข้อมูลประวัติส่วนตัวครบถ้วน เชื่อถือได้ - การจัดเรียงเนื้อหา - มีประสบการณ์การทำงาน การเรียน การอบรมเกี่ยวกับด้านอาหาร - ผลงานน่าสนใจมีความเกี่ยวข้องกับด้านอาหาร
๖.๓ คลิปวิดีโอแนะนำตนเอง	- การแนะนำตนเอง - ประสบการณ์ทำงานเกี่ยวกับด้านอาหาร - เหตุผลที่ต้องการเข้าอบรมโครงการ และการต่อยอดองค์ความรู้ด้านอาหารในอนาคต

๗. การประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้าอบรม การรายงานตัวและยืนยันสิทธิ

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

๘. หลักฐานและเอกสารที่ต้องนำมายื่นในวันรายงานตัว

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

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

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

ประกาศ ณ วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

พันตำรวจโท



(วรรณพงษ์ คชรักษ์)

เลขาธิการศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้