

แบบคำขอใช้ห้องประชุม
กองงานวิทยาเขตเพชรบุรี สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยศิลปากร

❶ เรียน ผู้อำนวยการกองงานวิทยาเขตเพชรบุรี

ด้วยข้าพเจ้า(นาย,นาง,นางสาว) ชื่อ.....นามสกุล.....

ตำแหน่ง ☐ อาจารย์ ☐ ข้าราชการ ☐ พนักงานมหาวิทยาลัย ☐ ลูกชั่วคราว ☐ อื่นๆ.....

หน่วยงาน ☐กองงานวิทยาเขตเพชรบุรี ☐ คณะวิทยาการจัดการ ☐ คณะสัตวศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

☐ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ☐อื่นๆ..... มีความประสงค์ขอใช้ห้องประชุม

- ○ สำนักงานอธิการบดี ชั้น 2 อาคารบริหาร *(จำนวน 70 ที่นั่ง)*
- ○ สามพระยา 1 ชั้น 3 อาคารบริหาร *(จำนวน 24 ที่นั่ง)*
- ○ สามพระยา 2 ชั้น 3 อาคารบริหาร *(จำนวน 12 ที่นั่ง)*
- ○ ห้องประชุมอื่นๆ (โปรดระบุ).....

สำหรับการประชุม.....

วันที่.....เวลา.....น. ถึง เวลา.....น.

โดยมีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งสิ้น.....คน และขอให้จัดอาหารและเครื่องดื่ม ดังนี้

☐ อาหารว่าง (เช้า) จำนวน.....ที่ ☐ อาหารว่าง (บ่าย) จำนวน.....ที่

อาหารว่างมื้อละประมาณ ○ 25 บาท ○ 35 บาท ○ 50 บาท ○ ราคาอื่นๆ (โปรดระบุ).....บาท

☐ อาหาร (กลางวัน) จำนวน.....ที่ ☐ อาหาร (เย็น) จำนวน.....ที่

อาหารมื้อละประมาณ ○ 80 บาท ○ 100 บาท ○ 120 บาท ○ ราคาอื่นๆ (โปรดระบุ).....บาท

โดยขอให้ งานบริหารทั่วไป กองงานวิทยาเขตเพชรบุรี เรียกเก็บค่าใช้จ่ายจาก.....

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้ขอใช้

(.....)

ตำแหน่ง.....

หมายเหตุ : งานบริหารทั่วไป กองงานวิทยาเขตเพชรบุรี เรียกเก็บค่าใช้จ่ายตามที่จ่ายจริงพร้อมใบเสร็จรับเงิน/ใบสำคัญรับเงิน เพื่อให้ผู้ขอใช้ห้องลงนามรับรอง

---

❷ เรียน ผู้อำนวยการกองงานวิทยาเขตเพชรบุรี

เพื่อโปรดพิจารณาอนุญาต และอนุมัติการจัดเลี้ยง

ค่าอาหารว่าง.....บาท ค่าเครื่องดื่ม.....บาท

ค่าอาหาร.....บาท รวมทั้งสิ้น.....บาท

ลงชื่อ.....

(นางสาวแสงจันทร์ คงอิ่ม)

นักวิชาการอุดมศึกษาปฏิบัติการ

❸ การพิจารณาของผู้อำนวยการกองงานวิทยาเขตเพชรบุรี

☐ อนุญาต.....

☐ ไม่อนุญาต.....

ลงชื่อ.....

(นายสอาด ศรีจันทร์)

ผู้อำนวยการกองงานวิทยาเขตเพชรบุรี

---

❹ เรียน คุณ.....

เพื่อโปรดทราบ

❺ ลงนามรับทราบ

.....

D:\My Documents\งานบริหารทั่วไป SANGJAN\งานเจ้าหน้าที่\ฟอร์มเก็บรายการใช้\แบบฟอร์มขอใช้ห้องประชุม.doc

รายการที่ 1 (เลือกได้เพียง 1 รายการเท่านั้น)

- ❑ ต้มจืดผักกาดดอง+กระดูกหมู
- ❑ ต้มจืดหัวไช้ท้าว+เห็ดหอม+กระดูกหมู
- ❑ ต้มยำไก่/ ทะเล
- ❑ ต้มแซ่บกระดูกหมู
- ❑ แกงจืดหน่อไม้สด + กระดูกหมู
- ❑ ต้มฝักมะนาวดองไก่
- ❑ แกงส้มผักบุ้ง/ แกงส้มผักรวม
- ❑ แกงป่าหมู/ ไก่/ ทะเล
- ❑ แกงเลียงกุ้งสด
- ❑ แกงเทโพหมูสามชั้น
- ❑ แกงจืดเต้าหู้อ่อน+สาหร่าย+ลูกชิ้น
- ❑ แกงเขียวหวานไก่/ หมู/ ลูกชิ้น/ ทะเล
- ❑ ต้มข่าไก่
- ❑ ต้มมะระยัดไส้หมู + เห็ดหอม
- ❑ แกงคั่วหน่อไม้ หมู/ ไก่

รายการที่ 2 (เลือกได้เพียง 2 รายการเท่านั้น)

- ❑ กระเพา หมู/ ไก่ /ทะเล
- ❑ ผัดเต้าหู้ทรงเครื่องทะเล
- ❑ ผัดเปรี้ยวหวาน หมู/ ไก่
- ❑ ผัดบล็อคโคลี่ หมู/ ไก่ /กุ้ง
- ❑ ลาบ หมู /ไก่
- ❑ ผัดวุ้นเส้น / ผัดโป๊ยเซียน
- ❑ ไข่ดาว /ไข่เจียว /ไข่ต้ม /ไข่เค็ม
- ❑ ปลาทอด (ปลาทู/ ปลาโอ)
- ❑ ฉู่ฉี่ปลาทู / ปลาทูราดพริก
- ❑ ผัดพริกแกง หมู/ ไก่ /ทะเล
- ❑ ผัดพริกขิง หมู/ ไก่
- ❑ ผัดพริกสด หมู/ ไก่
- ❑ ยำหมูยอ /ยำกุนเชียง /ยำไข่ดาว
- ❑ ผัดผักรวมมิตร
- ❑ ผัดเผ็ดหมูป่า
- ❑ ไข่ยัดไส้ / ไข่ลูกเขย / ไข่พะโล้
- ❑ หมูแดดเดียว/ หมูปั้นทอด / หมูชีอิ้ว
- ❑ หมูกระเทียม / ไก่กระเทียม
- ❑ พะแนง หมู/ ไก่
- ❑ ผัดพริกแกงหน่อไม้ หมู/ ไก่
- ❑ ผัดบวบ /ผัดแตงกวา / ผัดดอกกะหล่ำ
- ❑ ยำรวมมิตรทะเล /ยำไก่ฉีก /ยำหมูย่าง
- ❑ ผัดเต้าหู้หมูสับ
- ❑ คั่วกลิ้งหมู
- ❑ ทอดมันปลา / กุนเชียงทอด
- ❑ ไก่ทอด / หมูทอด / ไส้กรอกทอด

รายการที่ 3 (เลือกได้เพียง 1 รายการเท่านั้น)

- ❑ ผลไม้ตามฤดูกาล
- ❑ เฉาก๊วย
- ❑ ทับทิมกรอบ
- ❑ ซ่าหริ่ม / รวมมิตร
- ❑ ลอดช่องน้ำกะทิ
- ❑ ผลไม้กระป๋อง (เงาะ /ลิ้นจี่)

รายการอาหารแบบชุด

- ❑ *ชุดที่ 1 (ราคา 80 บาทต่อคน)* ประกอบด้วย ❶ เส้นใหญ่ราดหน้ารวมมิตรทะเล ❷ ผลไม้กระป๋อง
- ❑ *ชุดที่ 2 (ราคา 80 บาทต่อคน)* ประกอบด้วย ❶ ข้าวคลุกกะปิ ❷ ต้มฝักมะนาวดอง / ต้มจืดเต้าหู้อ่อน/ ต้มจืดผักกาดดอง (เลือกได้ 1 รายการ) ❸ ผลไม้ตามฤดูกาล /ลอดช่อง / เฉาก๊วย / ทับทิมกรอบ (เลือกได้ 1 รายการ)
- ❑ *ชุดที่ 3 (ราคา 80 บาทต่อคน)* ประกอบด้วย ❶ ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ ❷ ต้มฝักมะนาวดอง / ต้มจืดเต้าหู้อ่อน/ ต้มจืดผักกาดดอง (เลือกได้ 1 รายการ) ❸ ผลไม้ตามฤดูกาล /ลอดช่อง / เฉาก๊วย / ทับทิมกรอบ (เลือกได้ 1 รายการ)
- ❑ *ชุดที่ 4 (ราคา 80 บาทต่อคน)* ประกอบด้วย ❶ น้ำพริกปลาทูย่าง + หมูชีอิ้ว ❷ ต้มฝักมะนาวดอง / ต้มจืดเต้าหู้อ่อน / ต้มจืดผักกาดดอง (เลือกได้ 1 รายการ) ❸ ผลไม้ตามฤดูกาล /ลอดช่อง / เฉาก๊วย / ทับทิมกรอบ (เลือกได้ 1 รายการ)
- ❑ *ชุดที่ 5 (ราคา 80 บาทต่อคน)* ประกอบด้วย ❶ ข้าวหมูแดง+ หมูกรอบ+ไข่ต้ม ❷ ต้มฝักมะนาวดอง / ต้มจืดเต้าหู้อ่อน/ ต้มจืดผักกาดดอง (เลือกได้ 1 รายการ) ❸ ผลไม้ตามฤดูกาล /ลอดช่อง / เฉาก๊วย / ทับทิมกรอบ (เลือกได้ 1 รายการ)
- ❑ *ชุดที่ 6 (ราคา 80 บาทต่อคน)* ประกอบด้วย ❶ ข้าวมันไก่ ❷ ต้มฝักมะนาวดอง / ต้มจืดเต้าหู้อ่อน/ ต้มจืดผักกาดดอง (เลือกได้ 1 รายการ) ❸ ผลไม้ตามฤดูกาล /ลอดช่อง / เฉาก๊วย / ทับทิมกรอบ (เลือกได้ 1 รายการ)
- ❑ *ชุดที่ 7 (ราคา 100 บาทต่อคน)* ประกอบด้วย ❶ ข้าวผัดหมู / ไก่ / ปู ❷ ต้มแซ่บกระดูกหมู หรือต้มยำทะเล น้ำข้น/น้ำใส ❸ ไส้กรอกทอด /ไก่ทอด /หมูทอด (เลือกได้ 1 รายการ) ❹ ผลไม้ตามฤดูกาล /ลอดช่อง /เฉาก๊วย /ทับทิมกรอบ (เลือกได้ 1 รายการ)