

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่อย่างง่าย

กลุ่มเป้าหมาย นักศึกษา ผู้ประกอบการ กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน และผู้สนใจทั่วไป

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ชุมชน อาจารย์ นักศึกษาและผู้สนใจทั่วไปได้รับบริการการอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่อย่างง่าย
2. เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างอาจารย์มหาวิทยาลัย อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัยการอาชีวศึกษา อาจารย์ประจำโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา นักศึกษา ผู้ประกอบการ และชุมชน
3. เป็นช่องทางในการพัฒนาธุรกิจอาหารเชิงการท่องเที่ยวในท้องถิ่นได้

สถานที่ดำเนินการ อาคารปฏิบัติการเบเกอรี่ สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

วิทยากร

คณาจารย์สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม จำนวน 3 ท่าน ประกอบด้วย

1. อาจารย์เพ็ญพักตร์ แก้วเดชศรี
2. อาจารย์ปิยวรรณ ธรรมบำรุง
3. อาจารย์ศรัณยา จังโส

ตารางการอบรม

| วันที่ | เวลา | รายละเอียดกิจกรรม |
|-----------------|------------------|---------------------------------------|
| 15 พฤษภาคม 2557 | 9.00 – 12.00 น. | การทำสปองจ์เค้กและทำบัตเตอร์ครีม |
| | 13.00 – 16.00 น. | การแต่งหน้าเค้กอย่างง่าย |
| 16 พฤษภาคม 2557 | 9.00 – 12.00 น. | การทำคุกกี้เนยสดและคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ |
| | 13.00 – 16.00 น. | การทำบูลเบอร์รี่ชีสพาย |

ค่าลงทะเบียน 1,000 บาท

จำนวนผู้เข้าอบรมที่เปิดรับสมัคร 25 คน

วิธีการสำรองที่นั่ง

ติดต่อสำรองที่นั่งด้วยตนเองหรือโทรศัพท์สำรองที่นั่งสาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โทร 034-261099

วิธีการชำระเงิน

โอนเงินชำระค่าลงทะเบียนบัญชีออมทรัพย์ ธนาคารกรุงไทย สาขามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม เลขที่บัญชี 982-1-95053-1 ชื่อบัญชี สาขาวิชาการจัดการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม และส่งหลักฐานการชำระเงินทางโทรสาร 034-261065 หรือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ key_p1@hotmail.com