



กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

“การประกอบอาหารไทยและการบริหารจัดการร้านอาหารไทย
ระดับมืออาชีพ” (ปีงบประมาณ 2550)

(The Workshop on Professional Thai Cooking and
Thai Restaurant Management)

รุ่นที่ 4

วันจันทร์ที่ 3 กันยายน - วันเสาร์ที่ 29 กันยายน 2550

จัดโดย

สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่/เวลา	หัวข้อ	วิทยากร	วิทยากรผู้ช่วย	สถานที่
เสาร์ที่ 8 ก.ย.50				
09.00-12.00 น.	<ul style="list-style-type: none"> การจัดรายการอาหาร (Menu Planning) 	<ul style="list-style-type: none"> อ.เอกพงศ์ ธนพิบูลพงศ์ วิทยาลัยดุสิตธานี 		<ul style="list-style-type: none"> ห้องละอองฟ้า ชั้น 3
13.00-17.00 น.	<ul style="list-style-type: none"> การคิดและการควบคุมต้นทุนการผลิต (Cost Control) 		<ul style="list-style-type: none"> อ.อุไร เผ่าสังข์ทอง อ.สมจิต อ่อนเหม 	<ul style="list-style-type: none"> ครัวปฏิบัติการ อาหารไทยสู่โลก ชั้น 7
จันทร์ที่ 10 ก.ย.50				
08.00-12.00 น.	<ul style="list-style-type: none"> ความจำเป็นของภาษาอังกฤษกับการประกอบอาชีพในร้านอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> ศ.ดร. อัจฉรา วงศ์โสธร อดีตผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษ 		<ul style="list-style-type: none"> ห้องละอองฟ้า ชั้น 3
13.00-14.30 น.	<ul style="list-style-type: none"> ภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ของอาหารไทย 	<ul style="list-style-type: none"> ผศ.ทัศนีย์ โรจนไพบุลย์ 		<ul style="list-style-type: none"> "
15.00-17.00 น.	<ul style="list-style-type: none"> การใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้การช่างตวงวัด และการเตรียมความพร้อมเพื่อการสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ 	<ul style="list-style-type: none"> อ. เข็นใจ จูตะฐาน สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> อ.อุไร เผ่าสังข์ทอง อ.สมจิต อ่อนเหม 	<ul style="list-style-type: none"> ครัวปฏิบัติการ อาหารไทยสู่โลก ชั้น 7
อังคารที่ 11 ก.ย. 50				
09.00-11.00 น.	<ul style="list-style-type: none"> ศิลปะการตกแต่งอาหาร (ทฤษฎี) 	<ul style="list-style-type: none"> อ. สุทธิพงษ์ สุริยะ Celebrity Food Stylist บ.ขาบสไตล์ จำกัด www.karbstyle.com 		<ul style="list-style-type: none"> ห้องละอองฟ้า ชั้น 3
11.00-16.00 น.	<ul style="list-style-type: none"> ศิลปะการตกแต่งอาหาร (ปฏิบัติ) 		<ul style="list-style-type: none"> อ.อุไร เผ่าสังข์ทอง อ.สมจิต อ่อนเหม 	<ul style="list-style-type: none"> ครัวปฏิบัติการ อาหารไทยสู่โลก ชั้น 7