

### คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

### จัดโครงการพัฒนาความเป็นเลิศทางวิชาชีพร่วมกับสมาคมวิชาชีพ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดโครงการพัฒนาความเป็นเลิศทางวิชาชีพร่วมกับสมาคมวิชาชีพ เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษาให้มีความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพที่ได้มาตรฐานสากลและนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับมาพัฒนาในการเรียนการสอน

ระยะที่ 1 จัดโดยสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ อบรมเกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารอาเซียน และการพัฒนาอาหารไทยสากลสู่อาเซียน ฝึกปฏิบัติการทำอาหารอาเซียน ศึกษาฐานสถานประกอบการด้านอาหาร ณ โรงแรมศาลายา พาวิลเลี่ยน โฮเทล และ โรงงานน้ำพริกแม่ศรี จ. นครปฐม เมื่อวันที่ 13-15 มีนาคม 2556

ระยะที่ 2 จัดโดยสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ฝึกอบรมเรื่องแนวโน้มของตลาดด้านบรรจุภัณฑ์ เพื่องานคหกรรมศาสตร์ ฝึกปฏิบัติการเพิ่มมูลค่าสินค้าด้านบรรจุภัณฑ์ และงานประดิษฐ์ทางคหกรรมศาสตร์ ด้วยความคิดสร้างสรรค์ และการศึกษาดูงานด้านการออกแบบและการทำบรรจุภัณฑ์ ณ บริษัทสยามทบพัน แพคเกจจิ้ง จำกัด จ. สมุทรปราการ เมื่อวันที่ 18-20 มีนาคม 2556



ระยะที่ 3 จัดโดยสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร อบรมเกี่ยวกับแนวโน้มของตลาดด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ฝึกปฏิบัติการเพิ่มมูลค่าสินค้าด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารด้วยความคิดสร้างสรรค์ และศึกษาดูงานการแปรรูปกระเช้ เพื่อการส่งออก ณ บริษัท ศรีราชา ฟาร์มกระเช้และผลิตภัณฑ์ จำกัด จังหวัด ชลบุรี เมื่อวันที่ 24-26 มีนาคม 2556



ระยะที่ 4 จัดโดยสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ อบรมเกี่ยวกับแนวโน้มของตลาดด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการการผลิตกาแฟ การทำลาเต้อาร์ท เพื่อเพิ่มมูลค่า และสร้างอาชีพ ศึกษาดูงานผลิตภัณฑ์จากนม บริษัท ซีพี-เมจิ จำกัด และผลิตภัณฑ์ผงชูรส บริษัท อายิโนโมโตะ (ประเทศไทย) จำกัด เมื่อวันที่ 27-29 มีนาคม 2556

