

ตารางการฝึกอบรม ชมรมคลินิกทักษะวิชาชีพ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โดย เชฟ ชลธิ์ สีหะอำไพ

วันที่ ๑๗ - ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

| วันที่ | เวลา | ชั้นปี | วิชา | อาจารย์ผู้สอน | เนื้อหา |
|----------------------|---------------|--------|----------|----------------|---|
| จันทร์ ๑๗ ก.พ. ๕๗ | ๙.๐๐-๑๗.๐๐ น. | ปี ๔ | | | One green umbrella on Green for our world market and our world capitalism; ๑. Multi International on Macroeconomic. ๒. Domestic Green food businesses on Micro economic. ๓. Nonprofit on food production in our world. Understand on timeline. Organic food. Food industry. Food product design. ๒ sample products- Wine and Milk. Wine. Learning procedure. Milk. Cooking with wine and cheese. |
| อังคาร ๑๘ ก.พ. ๕๗ | ๙.๐๐-๑๗.๐๐ น. | ปี ๓ | เบเกอรี่ | | ๑. Multi International on Macroeconomic. ๒. Domestic Green food businesses on Micro economic. ๓. Nonprofit on food production in our world. Understand on timeline. Organic food. Food industry. Food product design. ๒ sample products- Wine and Milk. Wine. Learning procedure. Milk. Cooking with wine and cheese. |
| พุธ ๑๙ ก.พ. ๕๗ | ๖.๓๐-๑๘.๐๐ น. | ปี ๓ | | อาจารย์ผู้สนใจ | ศึกษาดูงานหัวข้อ เครื่องมือประเภทแอลกอฮอล์และวัตถุดิบประเภท เนยและนมที่ใช้ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร ณ จ.พระนครศรีอยุธยา จำนวน ๒ แห่ง ๑. บริษัท คอสมอสปริวเวอร์รี่ (ประเทศไทย) จำกัด ผู้ผลิตเปียร์ซ้าง ๒. รอกการตอบกลับของสถานที่ |

| | | | | | |
|---------------------------------|----------------------|--|--|--|--|
| <p>พฤษภัสบดี ๒๐ ก.พ. ๕๗</p> | <p>๙.๐๐-๑๗.๐๐ น.</p> | <p>ปี ๑ ห้อง ๑ ๔๓ คน</p> | | | <p>WELCOME TO THE CULINARY WORLD.</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. Basic Western CUISINES. ๒. Food Business Industrial in the past and today. ๓. Food Timelines. ๔. Where is Thai food business in this world. ๕. The future of food business, which we have to know and be, prepares. ๖. Study on the basic sauces with wine. ๗. Cooking with Wine and Milk in the last ๕๐ years and today. <p>- Practice and hand on the culinary skill ๔ hours.</p> |
| <p>ศุภกร์ ๒๑ ก.พ. ๕๗</p> | <p>๙.๐๐-๑๗.๐๐ น.</p> | <p>ปี ๑ ห้อง ๑-๒ จำนวน ๓๐ คน</p> | | | <p>WELCOME TO THE CULINARY WORLD.</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. Basic Western CUISINES. ๒. Food Business Industrial in the past and today. ๓. Food Timelines. ๔. Where is Thai food business in this world. ๕. The future of food business, which we have to know and be, prepares. ๖. Study on the basic sauces with wine. ๗. Cooking with Wine and Milk in the last ๕๐ years and today. <p>- Practice and hand on the culinary skill ๔ hours.</p> |
| <p>อาทิตย์ ๒๓ ก.พ. ๕๗</p> | <p>๙.๐๐-๑๗.๐๐ น.</p> | <p>ปี ๑ ห้อง ๒ ๔๓ คน</p> | | | <p>WELCOME TO THE CULINARY WORLD.</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. Basic Western CUISINES. ๒. Food Business Industrial in the past and today. ๓. Food Timelines. ๔. Where is Thai food business in this world. ๕. The future of food business, which we have to know and be, prepares. ๖. Study on the basic sauces with wine. ๗. Cooking with Wine and Milk in the last ๕๐ years and today. <p>- Practice and hand on the culinary skill ๔ hours.</p> |