

อาคาร 60 พรรษา ราชสุดาสมภพ (604)
ภายในบริเวณสำนักพระราชวัง สนามเสือป่า
ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

The Bureau of Royal Household,
Sanam-Suepa, Sri-Ayutthaya Rd., Dusit,
Bangkok 10300, THAILAND



สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา รับสมัครคอร์สอบรมธุรกิจอาหาร

22 ธันวาคม 2563

สุขใจวัยเกษียณ เรียนทำธุรกิจอาหาร

วันที่ 1
พ.ศ. 4 ก.พ. 64

วันที่ 3
อ. 9 ก.พ. 64

อ.ฉวีรัตน์ ทนตพัฒน์นางอร
ผู้อำนวยการสำนัก
บริหารธุรกิจ สถาบัน
เทคโนโลยีจิตรลดา

อ.ณัฐชยา หุ่นทำอยู่
เจ้าของกิจการ
หมี่กึ่งมัน

อ.เปตติ เสงี่ยมธรรม
อาจารย์ประจำคณะ
บริหารธุรกิจ สถาบัน
เทคโนโลยีจิตรลดา

อ.วิมลลดา สวรรค์พิทักษ์
-CMD ม. วิทยาลัยเทคนิ
คพระนครศรีอยุธยา
-ผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด
ทางการตลาด
-อาจารย์พิเศษสถาบัน
เทคโนโลยีจิตรลดา

อ.นพพร บุญสูงนุร
อดีตอาจารย์ประจำคณะ
พาณิชยศาสตร์-บัญชี
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
-ผู้เชี่ยวชาญด้านการเงิน
-บัญชี

**แจ้งปณิธานประกอบการทำ
ธุรกิจอาหารขนาดเล็ก
จากผู้ประกอบการ**

**การใช้ Social
Media และ
การตลาด
ออนไลน์**

**การทำบัญชี
การคิดต้นทุน
การคิดจุดคุ้มทุน**

12,000 บาท

พิเศษ สมัครภายใน 15 ธ.ค. 63 **ชำระเพียง 9,999 บาท**
แบ่งชำระ: 2 งวด (ธ.ค. 63 ม.ค. 64)

!!! สมัครและชำระเงิน ภายใน 16-31 ธ.ค. 63 **ชำระเพียง 9,999 บาท**

!!! สมัครภายใน 16 ธ.ค. 63 - 15 ม.ค. 64 **ชำระเพียง 11,000 บาท**

สอนทำอาหาร

อ. อัมพิกา ดลบันดาล (ครูเจ๊)

อ. กานดา อสุขน (ครูบ๊วย)

อ. กาญจพงศ์ สวัสดิ์ทัศน (ครูเบ๊ยย)

วันที่ 2
เสาร์ 6 ก.พ. 64

วันที่ 4
เสาร์ 13 ก.พ. 64

สอนทำสารพัดน้ำยำ (ยำกุ้งเส้น ยำหมูยอ ยำมะเขือยาว
ยำไก่ย่าง ตะกั่วปลา ยำถั่วพู ยำขมิ้น 4สช)

ซอสสำเร็จรูป (ซอสกระเทียม ซอสสารพัดผัด ซอสผัดไทย
ซอสเนกประสงค์สำหรับทำราดหน้า แกงจืด 4สช)

สอนทำน้ำสมุนไพร
(น้ำตะไคร้-ใบเตย น้ำอัญชัน น้ำมะตูม น้ำรากบัว น้ำส้มมะนาว น้ำชิง 4สช)

**สอนวิธีทำบราวนี่
ขนมจีบ**

**สอนวิธีทำขนม
โกโก้เย็น นมเย็น สมูทตี้ 4สช**

สาริตวิธีในการทำแคสซู

โอนเงินผ่าน ธนาคารไทยพาณิชย์
ชื่อบัญชี: **สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา**
เลขที่บัญชี: **067-214652-2**

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม
สุณี usInrs 081-9156125 สุธิดา ยี่มวัฒน์ 098-2537220

ศูนย์บริการวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา เปิดรับสมัครผู้สนใจร่วมอบรมคอร์ส “สุขใจวัยเกษียณ เรียนทำธุรกิจอาหาร” รับฟังหัวข้อที่น่าสนใจ อาทิ การรับฟังประสบการณ์การทำธุรกิจอาหารขนาดเล็กจากผู้ประกอบการ การอบรมการใช้ Social Media และการตลาดออนไลน์ การทำบัญชี คิดต้นทุน คิดจุดคุ้มทุน และร่วมอบรมการปรุงอาหาร จากอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ รับสมัครตั้งแต่วันที่ – 15 มกราคม 2564 จำนวน 20 ท่านเท่านั้น ราคาท่านละ 12,000 บาท สมัครได้ที่ เพจ ศูนย์บริการวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 081-915-6125, 098-253-7220