



มหาวิทยาลัยทักษิณ	
รับ 3873	วันที่ 14 ก.ค. 2566
เวลา 15.40 น.	

ที่ อว ๐๖๐๕.๓๓/ว ๗๖๐

สำนักบริการวิชาการ
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
ตำบลขามเรียง อำเภอกันทรวิชัย
จังหวัดมหาสารคาม ๔๔๑๕๐

มิถุนายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ

เรียน อธิการบดี/คณบดี/ผู้อำนวยการ/ผู้บริหารสถานศึกษาของรัฐและเอกชน/ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาโครงการอบรม

๑ ชุด (๘ แผ่น)

ด้วย สำนักบริการวิชาการ ร่วมกับ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ได้จัดทำ โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “ศิลปะการประกอบอาหารว่างไทยและขนมไทยโบราณ” “The culinary art of Thai hors d'oeuvres and traditional Thai desserts” วันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องปฏิบัติการครัว ชั้น ๑ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โดยมีค่าลงทะเบียน ๑,๙๐๐ บาท/คน (หนึ่งพันเก้าร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้

ในการนี้ สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์เผยแพร่ข่าวสารการฝึกอบรม และจัดส่งบุคลากรที่มีความสนใจเกี่ยวกับโครงการดังกล่าวเข้ารับการฝึกอบรม โดย ผู้เข้ารับการอบรมจากส่วนราชการต่าง ๆ สามารถเบิกค่าลงทะเบียนจากต้นสังกัดได้ตามหนังสือกระทรวงการคลัง ที่ กค ๐๔๐๙.๖/ว ๙๕ ลงวันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๔๙ สำหรับพนักงานรัฐวิสาหกิจ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สามารถเบิกค่าลงทะเบียนจากต้นสังกัดได้ตามระเบียบของแต่ละหน่วยงาน ทั้งนี้ สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ได้ที่โทรศัพท์ ๐๔๓-๗๕๔๔๔๒ คุณลักษณะ โทรศัพท์: ๐๘๑-๗๒๙๕๗๓๖ และสามารถดาวน์โหลดโครงการและใบสมัครได้ที่ <https://uniquest.msu.ac.th/> หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรในสังกัดของท่านทราบโดยทั่วกัน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์โครงการและจัดส่งผู้เข้าอบรม และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรยุทธ ขาติชนะยืนยง)
ผู้รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการสำนักบริการวิชาการ
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

ฝ่ายวิจัยและพัฒนา

โทร. ๐ ๔๓๗๕ ๔๔๔๒

โทรสาร ๐ ๔๓๗๕ ๔๔๑๐-๑๑, ๐ ๔๓๗๕ ๔๔๔๑



โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตร “ศิลปะการประกอบอาหารว่างไทยและขนมไทยโบราณ”

“The culinary art of Thai hors d'oeuvres and traditional Thai desserts”

๑. หลักการและเหตุผล

การให้ความสำคัญในการประกอบอาหารว่างไทยและขนมไทยโบราณรวมถึงการตกแต่งอาหารและการประกอบอาหารประเภทขนมไทยโบราณ จะช่วยให้อาหารนั้นเพิ่มมูลค่ามอบคุณารับประทานยิ่งขึ้น การศึกษาเพื่อตัวอย่างแนวทางการจัดตกแต่งอาหารจากแหล่งความรู้ต่าง ๆ เป็นการพัฒนาที่ก่อให้เกิดองค์ความรู้ที่จะนำไปฝึกฝนให้เกิดทักษะ การจัดตกแต่งจานอาหารช่วยให้ผู้ประกอบอาหารได้ใช้ความคิดเพื่อสร้างสรรค์ให้อาหารแต่ละจานมีสีสันออกมาชวนมองและน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ใช้จินตนาการที่จะจัดอาหารใส่ในภาชนะให้เหมาะสม สวยงาม กระตุ้นความต้องการของผู้บริโภคให้เกิดความต้องการในการอยากรับประทานอาหารมากขึ้น การจัดตกแต่งอาหารแสดงให้เห็นถึงสีสัน รูปแบบ ความประณีตในการจัดเตรียม การจัดอาหารลงภาชนะ ความลงตัวในการเลือกภาชนะมาใช้ในการใส่อาหารที่นำไปรับประทานหรือนำไปใช้จัดจานอาหารเพื่อธุรกิจการค้าสิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการจัดจานอาหาร คือ การเน้นที่ตัวอาหารหลัก ทำให้ตัวอาหารหลักมีความโดดเด่นอย่างชัดเจน และให้ความสำคัญกับ อาหารประกอบที่เป็นส่วนประกอบของอาหารหลักซึ่งนำมาจัดลงภายในจานเดียวกัน ส่วนที่เป็นอาหารประกอบนี้ หมายถึง สิ่งที่น่ามาสนับสนุน เติมแต่งและเพื่อใช้รับประทานร่วมกับอาหารหลัก เป็นเครื่องเคียง ของแถมหรือผักที่นำมาใช้ตกแต่งจานอาหารให้ดูสวยงาม เช่น ผักสามสีแต่งจาน ผักแกะสลัก ซอสสำหรับอาหารนั้น เป็นต้น

การจัดวางอาหารลงบนจานผู้จัดต้องมีเทคนิคในการจัดวางโดยคำนึงถึงตัวอาหารหลักซึ่งเป็นสิ่งที่สร้างความโดดเด่นในจานอาหารที่น่าเสนอนั้น รวมถึงให้ความสำคัญกับอาหารประกอบลงลงไปที่น่ามาจัดร่วมกัน เช่น การจัดจานอาหารหลัก (Main Course) ภายในจานจะมีองค์ประกอบในการจัดอยู่ ๓ กลุ่ม คือ กลุ่มที่ ๑ เป็นอาหารหลักประเภทเนื้อสัตว์ กลุ่มที่ ๒ อาหารประเภทแป้ง และกลุ่มที่ ๓ เป็นกลุ่มของผักที่ใช้ตกแต่งและซอสซึ่งเป็นอาหารประกอบ ในการจัดต้องให้ความสำคัญกับทุกองค์ประกอบ นอกจากอาหารที่มีรสชาติอร่อยด้วยลิ้นสัมผัสแล้ว ยังอร่อยด้วยสายตาและให้ความสุขทางใจซึ่งจะทำให้การรับประทานอาหารจานนั้นหรืออาหารมีอันมีความสมบูรณ์พร้อมไปในทุก ๆ เรื่อง การตกแต่งอาหารให้ออกมาดูดี น่ารับประทาน และมีศิลปะ ในการสร้างสรรค์ผลงานจะช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้รับประทานได้เป็นอย่างดี การจัดจานอาหารจึงคำนึงถึงองค์ประกอบพื้นฐาน ซึ่งผู้จัดจานอาหารจำเป็นต้องมีความรู้พื้นฐานในหลักศิลป์ ดังนี้

๑.๑ กำหนดโครงร่าง (Sketch)

การกำหนดโครงร่างรูปแบบของการจัดวางอาหารไว้ล่วงหน้า เพื่อให้เห็นภาพของจานอาหารที่ต้องการจัด ความคิดของผู้จัดควรคำนึงถึงความเรียบง่ายในการจัดวาง สร้างเป็นเรื่องราวภายในจานอาหาร ผลสำเร็จของการจัดจานอาหารที่ได้นั้น คิดถึงส่วนผสมที่จะนำมาใช้ในการจัด เลือกส่วนผสมตามที่ผู้จัดจานต้องการเน้น วางแผนในการใช้พื้นที่ว่างเพื่อทำให้การแสดงอาหารดูเรียบง่าย ทำให้เกิดความเป็นกลุ่มก้อนไม่ให้เกิด

อาหารที่จัดกระจายไม่เป็นกลุ่มก้อนระเกะระกะจนเบนความน่าสนใจของผู้รับประทานออกจากองค์ประกอบหลักของอาหารอาจทำให้ผู้รับประทานสับสน

๑.๒ สร้างสมดุลของอาหารบนภาชนะ (Balance)

ความสมดุล หมายถึงความสมดุลในเรื่องของสีอาหาร รูปร่าง ขนาด รูปทรง จังหวะในการจัดวางและเนื้อพื้นผิวของอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าผู้รับประทานจะไม่รู้สึกว่าการรับประทานอาหารมากเกินไป สิ่งสำคัญที่ไม่ควรลืมเรื่องในรสชาติและประโยชน์ของอาหารที่ให้บริการนั้น

๑.๓ สัดส่วนและขนาด (Size And Proportion)

สัดส่วนที่ถูกต้องคือผลงานที่ออกมาแล้วเกิดความสวยงามจากขนาดของอาหาร มีส่วนผสมตามปริมาณ จำนวน รูปร่าง ที่ถูกต้องและตัวงานซึ่งเป็นภาชนะที่นำมาใส่จะช่วยเติมเต็มให้อาหารสมบูรณ์ ภาชนะควรมีขนาดไม่ใหญ่หรือเล็กเกินไป และสิ่งที่ต้องคำนึงถึงในเรื่องของสัดส่วนและขนาดอีกประเด็นหนึ่งคือ สัดส่วนของคุณค่าทางโภชนาการ เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และผักที่ถูกต้องเพื่อสร้างสรรค์อาหารที่ได้สมดุลตามโภชนาการอีกทางหนึ่งด้วย ในการจัดอาหารแต่ละชนิด ขนาดสัดส่วนที่นำมาอยู่ในภาชนะต้องมีสัดส่วนที่พอดี ไม่มากหรือล้นจนเกินไป เพราะอาจจะทำให้ดูไม่น่ารับประทาน ส่วนการจัดจานบนโต๊ะอาหาร ควรใช้ภาชนะที่เหมาะสม ไม่ควรจัดแน่นโต๊ะ เพราะอาจทำให้ตักอาหารไม่ถนัด

๑.๔ ความกลมกลืน (Harmony)

อาหารแต่ละชนิดที่ถูกจัดลงในภาชนะเดียวกัน ผู้จัดจะต้องคำนึงถึงความเหมาะสมลงตัวในลักษณะที่เรียกว่า “ความกลมกลืนกัน” โดยความกลมกลืนที่เกิดขึ้นจะต้องสร้างความโดดเด่นให้กับอาหารหลักด้วย ภาชนะที่ใช้ควรมีความกลมกลืนกับอาหาร รวมถึงการแยกประเภทของอาหาร ว่าชนิดไหนควรใส่จาน ในลักษณะใด มีแผนการจัดจานให้ดูสวยงาม และโดดเด่น เพื่อให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น

๑.๕ การตัดกัน (Contrast)

การตัดกัน เกิดจากการตัดกันของขนาด สีของอาหาร รูปร่าง รูปทรง รวมถึงหลักการจัดตกแต่งอาหารที่ถูกสุขอนามัย การใช้สีที่ตัดกันจะทำให้ดูสวยงาม อาหารน่ารับประทาน และไม่ควรตัดกันจนเกินไป ความพอดี เพราะจะทำให้ความน่าสนใจลดน้อยลง

๑.๖ เอกภาพ (Unity)

ความเป็นหนึ่ง หรือกลุ่มก้อนเดียวกัน คือ การสร้างเอกภาพในชิ้นงาน ในการจัดอาหารเริ่มตั้งแต่ การจัดโต๊ะที่ลงกลุ่มอาหารแต่ละชนิดแยกออกเป็นกลุ่มเดียวกัน เช่น กลุ่มอาหารจานแรก หรือกลุ่มอาหารเรียกน้ำย่อย กลุ่มอาหารจานหลัก เนื้อสัตว์ อาหารประเภทผัก ของหวาน เป็นต้น แต่ละประเภทควรจัดแยกให้ชัดเจนเพื่อก่อให้เกิดความมีเอกภาพในการจัดเอกภาพเป็นการสร้างความเป็นกลุ่มก้อนให้เกิดความชัดเจนของผลงานในจานอาหาร

๑.๗ การซ้ำ (Repetition)

การซ้ำ คือ เป็นการตกแต่งงานในลักษณะเดิม อาทิเช่น การจัดผัก หรือ มะเขือเทศ สับปะรด เรียงรอบจาน เป็นเครื่องเคียงเรียงซ้ำกันอย่างสม่ำเสมอ สวยงาม ในการซ้ำอาจเกิดจากการซ้ำโดยประเภท ขนาด สี ของอาหารหลักและอาหารรองที่อาจจะนำมาจัดลงในภาชนะเดียวกัน เป็นการเน้นให้อาหารจานนั้นดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น

๑.๘ จังหวะ (Rhythm)

การจัดวางจำเป็นต้องสร้างจังหวะและช่องไฟในการจัดวางเพื่อให้เกิดช่องว่างและการแยกประเภทของอาหารที่จัดวาง ทำให้ผู้รับประทานทราบว่าอะไรคืออาหารหลัก อะไรคืออาหารรองหรืออาหารประกอบจังหวะก่อให้เกิดความสมดุลของอาหารไม่อัดแน่นจนเกินไป

๑.๙ คุณลักษณะของผู้เข้าร่วมอบรมที่พึงประสงค์ ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังเมื่อสำเร็จการศึกษาประกอบด้วย

๑. มีความรู้ทั่วไปและวัตถุดิบเกี่ยวกับศิลปะการประกอบอาหารว่างไทยและขนมไทยโบราณ
๒. เรียนรู้เทคนิคและพื้นฐานการจัดจาน
๓. มีความรู้ความเข้าใจขององค์ประกอบพื้นฐานของการจัดจาน
๔. มีความรู้ความเข้าใจการจัดจานสำหรับอาหารว่างไทยและขนมไทยโบราณ
๕. มีความรู้ความเข้าใจในปัจจัยอื่น ๆ ในการจัดจาน
๖. มีความรู้เรื่องแนวโน้มการจัดจานอาหารสมัยใหม่
๗. มีความรู้ความเข้าใจของศิลปะเกี่ยวกับการจัดอาหาร

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ทั่วไปและวัตถุดิบเกี่ยวกับศิลปะการประกอบอาหารว่างไทยและการประกอบอาหารประเภทขนมไทยโบราณ

๒.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเรียนรู้เทคนิคและพื้นฐานการจัดจาน

๒.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจขององค์ประกอบพื้นฐานของการจัดจาน

๒.๔ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจการจัดจานสำหรับอาหารว่างไทยและขนมไทยโบราณ

๒.๕ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจในปัจจัยอื่น ๆ ในการจัดจานและมีความรู้เรื่องแนวโน้มการจัดจานอาหาร

๓. กลุ่มเป้าหมาย

๓.๑ สมาชิกสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดมหาสารคาม

๓.๒ นิสิต

๓.๓ อาจารย์และเจ้าหน้าที่

๓.๔ บุคลากรภายนอก/ผู้ที่สนใจ

๔. จำนวนผู้เข้ารับการอบรม/รุ่น

จำนวนผู้เข้าอบรม ๓๐ คน/รุ่น

๕. ผู้รับผิดชอบโครงการฝึกอบรม

สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ร่วมกับ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

๖. ระยะเวลาดำเนินการและสถานที่ฝึกอบรม (๑ วัน)

วันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องปฏิบัติการครัว ชั้น ๑ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

๗. วิทยากร

- ๗.๑ ดร.สรายุทธ ชัยเลื่องลือ
- ๗.๒ อาจารย์หริรักษ์ จันทิมะ
- ๗.๓ นางเกษร อรทัย
- ๗.๔ นางสมพร เจริญฤทธิ

๘. เนื้อหาในหลักสูตรอบรม (มีการปรับปรุงให้ทันสมัยทุกกรอบการอบรม)

จำนวน ๖ ชั่วโมง เป็นการบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติรวมทั้งตอบข้อซักถามแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับเนื้อหาที่บรรยาย ดังต่อไปนี้

- ๘.๑ เน้นและยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ
- ๘.๒ วิทยากรสาธิต / ถ่ายทอดความรู้
- ๘.๓ ทดลอง / ปฏิบัติจริง

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ทั่วไปและวัตถุดิบเกี่ยวศิลปะการประกอบอาหารว่างไทยและการประกอบอาหารประเภทขนมไทยโบราณ
- ๙.๒ ผู้เข้ารับการอบรมเรียนรู้เทคนิคและพื้นฐานการจัดจาน
- ๙.๓ ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจขององค์ประกอบพื้นฐานของการจัดจาน
- ๙.๔ ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจการจัดจานสำหรับอาหารว่างไทยและขนมไทยโบราณ
- ๙.๕ ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจในปัจจัยอื่น ๆ ในการจัดจานและมีความรู้เรื่องแนวโน้มการจัดจานอาหาร

๑๐. การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้มีสิทธิ์เข้ารับประกาศนียบัตรรับรองผลการฝึกอบรม ซึ่งออกโดย มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จะต้องใช้เวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาในการฝึกอบรมทั้งหมด

๑๑. ค่าลงทะเบียนในการอบรม

ค่าลงทะเบียนท่านละ ๑,๙๐๐ บาท (หนึ่งพันเก้าร้อยบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม เช่น ค่าธรรมเนียมมหาวิทยาลัย ค่าพัฒนาหลักสูตรและบริหารจัดการหลักสูตร กระดาษ ปากกา ค่าเอกสารประกอบการฝึกอบรม ค่าจัดทำคู่มือ ค่าตอบแทนและค่าเดินทางของวิทยากร ค่าอาหารว่าง ๒ มื้อและอาหารกลางวัน ๑ มื้อ ค่าวัสดุอุปกรณ์และค่าวัสดุทัศนูปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องค่าใช้จ่ายในการจัดส่งเอกสารทางไปรษณีย์และค่าประสานงาน รวมทั้งค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เช่น เนื้อปลา ผัก เครื่องดื่ม วัตถุดิบและค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ดอื่น ๆ โดยสามารถถวายเป็นบุญได้ทุกรายการ

ทั้งนี้ ข้าราชการมีสิทธิ์เบิกค่าลงทะเบียนจากต้นสังกัดได้ตามหนังสือของกระทรวงการคลังที่ กค ๐๔๐๙.๖/ว๙๕ ลงวันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๔๙ เรื่องระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมของส่วนราชการ หมายเหตุ: หน่วยงานเอกชนอาจนำไปเป็นหลักฐานในการเบิกจ่ายกับต้นสังกัดได้ (ถ้าได้รับการอนุมัติให้เข้าร่วมโครงการก่อนที่จะเข้าร่วมโครงการตามกำหนดการ)

หมายเหตุ :

๑.กรณีผู้สมัครเข้ารับการอบรมต้องการยกเลิกการเข้ารับการอบรม ต้องทำหนังสือแจ้งให้สำนักบริการวิชาการ ทราบเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างน้อย ๗ วันทำการ มิฉะนั้นสำนักบริการวิชาการสงวนสิทธิ์ในการเก็บค่าดำเนินการ จำนวน ๓๐% ของค่าลงทะเบียน

๒.กรณีผู้สมัครเข้ารับการอบรมชำระค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้วและไม่มาเข้ารับการอบรมตามวันที่กำหนดโดยไม่แจ้งให้สำนักบริการวิชาการทราบตามเงื่อนไขข้อ ๑ สำนักบริการวิชาการขอสงวนสิทธิ์ไม่คืนเงินค่าลงทะเบียน

๓.สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม เป็นสถาบันการศึกษาของรัฐบาล จึงไม่ต้องถูกหักภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) ๗% และภาษีหัก ณ ที่จ่าย ๓%

๑๒. การรับสมัคร

ผู้ที่สนใจสามารถสมัครได้โดยตรงที่ สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ดังนี้

๑๒.๑ ท่านสามารถดาวน์โหลดโครงการ/ใบสมัคร และลงชื่อสมัครออนไลน์

ได้ที่เว็บไซต์ : Uniquiest.msu.ac.th

๑๒.๒ ส่งใบสมัครไอดีไลน์ (ID line) :๐๙๒๙๐๘๘๘๓๗ (คุณตัก)

๑๒.๓ สมัครทางโทรศัพท์ ๐๘๑-๗๒๙-๕๗๓๖ (ยาวลักษณะ) ๐๙๒๙๐๘๘๘๓๗ (สิรินทร์)

๑๒.๔ ส่งใบสมัครทางโทรสารมาที่หมายเลข ๐-๔๓๗๕-๔๔๑๐, ๐-๔๓๗๕-๔๔๔๑

๑๒.๕ สมัครออนไลน์เข้าร่วมโครงการฝึกอบรม สแกน QR Code :



สมัครโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตร “ศิลปะการประกอบอาหารว่างไทยและขนมไทยโบราณ

The culinary art of Thai hors d'oeuvres and traditional Thai desserts”

*****สิ่งที่คุณจะได้รับ**

๑. อาหารว่าง/อาหารกลางวัน

๒. เอกสารในการฝึกอบรม และอุปกรณ์เครื่องเขียน

๓. วุฒิบัตรสำหรับผู้ผ่านการฝึกอบรม

๑๔. การชำระค่าลงทะเบียน

- ๑๔.๑ การชำระด้วยเช็ค ให้ส่งจ่ายในนาม “สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม” และนำมายื่นต่อเจ้าหน้าที่การเงินในวันอบรม
- ๑๔.๒ การโอนชำระผ่าน
 แคนเตอร์ธนาคาร
 หรือ ผ่านโทรศัพท์
 (Mobile Banking)
- กรุณาโอนเข้า ชื่อบัญชี “สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม” ดังนี้
- ๑) ธนาคารกรุงไทยจำกัด สาขา : เสริมไทยคอมเพล็กซ์ มหาสารคาม เลขที่ : ๙๕๔-๐-๑๓๘๙๑-๔
- ๒) ธนาคารทหารไทยธนชาติ สาขา : เสริมไทยคอมเพล็กซ์ มหาสารคาม เลขที่ : ๔๓๘-๒-๘๑๐๒๒-๖
- ๓) ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขา : ท่าขอนยาง (มหาวิทยาลัยมหาสารคาม) เลขที่ : ๔๓๙-๐-๑๕๔๖๓-๖
- ๔) การโอนชำระด้วยวิธีสแกน QR Code



**หมายเหตุ

- กรณีชำระผ่านแคนเตอร์ธนาคาร:ให้นำใบฝากเงิน (Pay-in Slip) ฉบับจริงเท่านั้น มายื่นต่อเจ้าหน้าที่การเงินในวันอบรม
- กรณีชำระผ่านโทรศัพท์ (Mobile Banking): ให้ปริ้นสลิปหลักฐานการโอนชำระ พร้อมเซ็นต์กำกับ “รับรองจ่ายจริง” พร้อมเขียน ชื่อ-สกุล/สังกัด/เบอร์ติดต่อ มายื่นต่อเจ้าหน้าที่การเงินในวันอบรม
- กรณีที่ชำระเงินค่าลงทะเบียนล่วงหน้า แล้วไม่สามารถเข้าร่วมการฝึกอบรมในครั้งนี้ได้ ขอความอนุเคราะห์แจ้งยกเลิกก่อนวันอบรมอย่างน้อย ๗ วันทำการ จึงจะได้รับการคืนค่าลงทะเบียน
- กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม กรณีจองตัวเครื่องบินและที่พัก กรุณาสอบถามเจ้าหน้าที่ฝ่ายฝึกอบรมก่อนวันอบรมอย่างน้อย ๗ วันทำการ หากไม่สอบถามก่อนทางมหาวิทยาลัยจะไม่รับผิดชอบค่าตัวเครื่องบินและค่าที่พักทุกกรณี**

.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวเยาวลักษณ์ แฉมศิริ)
 หัวหน้าฝ่ายวิจัยและพัฒนา

.....ผู้รับผิดชอบโครงการ

(อาจารย์ ดร.วันทกาญจน์ สี่มาโรฤทธิ์ การ์ด)
 ผู้ช่วยคณบดีคณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม
 ฝ่ายบริการวิชาการและกิจกรรมพิเศษ

.....ผู้อนุมัติโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรยุทธ ขาติชนะยืนยง)
 ผู้รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการสำนักบริการวิชาการ

26 มิ.ย. ๖๖

.....ผู้อนุมัติโครงการ

(ศาสตราจารย์ ดร.ปฐม หงษ์สุวรรณ)
 คณบดีคณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม



กำหนดการโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตร “ศิลปะการประกอบอาหารว่างไทยและขนมไทยโบราณ”

“The culinary art of Thai hors d'oeuvres and traditional Thai desserts”

สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ร่วมกับ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

เวลา ๐๘.๐๐-๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียน / รับเอกสารประกอบการฝึกอบรม
เวลา ๐๘.๓๐-๐๘.๔๕ น.	พิธีเปิดการฝึกอบรม วิทยากรโดย... อาจารย์ ดร.วันทกานูจน์ สีมารุญฤทธิ์ การ์ด อาจารย์ประจำคณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
เวลา ๐๘.๔๕-๑๒.๐๐ น.	บรรยายเรื่อง หลักการเตรียมและปรุงอาหาร เทคนิคของการจัดจานอาหารว่างไทยและขนมไทยโบราณ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
เวลา ๑๓.๓๐-๑๕.๓๐ น.	แบ่งกลุ่มปฏิบัติการประกอบอาหารว่างไทยและขนมไทยโบราณ
เวลา ๑๕.๓๐-๑๖.๓๐ น.	สรุปผลการสัมมนา / ประเมินผล / มอบวุฒิบัตร / พิธีปิดการฝึกอบรม

หมายเหตุ

- กำหนดการและเวลาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
- ๑๐.๔๕-๑๑.๐๐ น. และ ๑๔.๔๕ - ๑๕.๐๐ น. พักรับประทานอาหารว่าง
- ๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

แบบตอบรับสมัครเข้าร่วมฝึกอบรม

หลักสูตร “ศิลปะการประกอบ อาหารว่างไทยและขนมไทยโบราณ”

“The culinary art of Thai hors d'oeuvres and traditional Thai desserts”

วันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องปฏิบัติการครัว ชั้น ๑ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

.....

๑. ชื่อหน่วยงาน.....เลขที่.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
๒. มีความประสงค์จัดส่งบุคลากรเข้าร่วมสัมมนา จำนวน.....ราย ดังนี้ (กรุณาเขียนตัวบรรจง)
 - ๒.๑) ชื่อ-นามสกุล.....ตำแหน่ง.....
เบอร์มือถือ..... ID line.....
 - ๒.๒) ชื่อ-นามสกุล.....ตำแหน่ง.....
เบอร์มือถือ..... ID line.....
 - ๒.๓) ชื่อ-นามสกุล.....ตำแหน่ง.....
เบอร์มือถือ..... ID line.....
 - ๒.๔) ชื่อ-นามสกุล.....ตำแหน่ง.....
เบอร์มือถือ..... ID line.....
 - ๒.๕) ชื่อ-นามสกุล.....ตำแหน่ง.....
เบอร์มือถือ..... ID line.....
 - ๒.๖) ชื่อ-นามสกุล.....ตำแหน่ง.....
เบอร์มือถือ..... ID line.....

สิ่งของที่มอบให้กับผู้เข้ารับการอบรม

(๑) หนังสือคู่มือฝึกอบรม (๒) กระเป๋าเอกสาร (๓) สมุด ปากกา (๔) ใบประกาศนียบัตร

๓. กรุณาส่งแบบตอบรับสมัครทางไอดีไลน์ (ID line) : ๐๙๒๙๐๘๘๘๓๗ (คุณต๊าก)

สมัครทางเว็บไซต์ : Website: <http://uniquet.msu.ac.th>

สมัครโทรสาร ๐-๔๓๗๕ ๔๔๔๑

สมัครทาง โทรศัพท์ ๐๙-๒๙๐๘๘๘๓๗ (คุณต๊าก)

