



dusit thani  
college

BEYOND  
EDUCATION

12 พฤศจิกายน 2562

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |              |
| เลขรับที่                  | 1768         |
| วันที่                     | 24 ธ.ค. 2562 |
| เลขที่                     | 13406        |

เรื่อง หลักสูตรคุณภาพสำหรับอาจารย์ เพื่อนำไปพัฒนาหลักสูตรหรือประยุกต์สอนนักศึกษาต่อไป  
เรียน ท่านคณบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ด้วยวิทยาลัยดุสิตธานี ร่วมมือกับสถาบันชั้นนำที่มีชื่อเสียงในประเทศญี่ปุ่น Tsuji Culinary Institute ได้จัดทำหลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ โดยอาจารย์เป็นผู้ทรงคุณวุฒิมากด้วยความสามารถและประสบการณ์ บินตรงมาจากประเทศญี่ปุ่น เป็นหลักสูตรที่เปิดเพียงปีละ 1 ครั้ง และเพียงแห่งเดียวในประเทศไทย และใช้เวลาเรียนแค่หลักสูตรละ 1 – 2 วันเท่านั้น มุ่งเน้นคุณภาพตั้งแต่ การหั่น แล่ หุง ต้ม นึ่ง ทอด เมนูต่างๆ กว่า 60 ชนิด โดยเปิดทั้งหมด 20 คลาส จึงใคร่ขอเชิญชวนอาจารย์ หัวหน้าภาค และท่านคณบดีที่สนใจมาเข้าร่วมฝึกอบรม เพื่อนำไปความรู้และเทคนิคพัฒนาหลักสูตรของท่าน หรือประยุกต์ใช้ในการสอนนักศึกษาของท่านต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและโปรดพิจารณา รายละเอียดตามแนบ หากท่านสนใจหรือต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ แผนกบริการวิชาการ ได้ที่หมายเลข 02-721-8469-72 ในวันจันทร์ – วันศุกร์ เวลา 8.30 – 17.30 น. (ยกเว้นวันหยุดราชการ)

วิทยาลัยดุสิตธานีหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คงจะได้มีโอกาสต้อนรับท่านและอาจารย์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร มาเข้าร่วมฝึกอบรมในครั้งนี้

ขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

☐ เพื่อโปรดทราบ..... ขอแสดงความนับถือ

☐ เพื่อโปรดพิจารณา.....

☒ เพื่อโปรดพิจารณา.....

☒ ประชาสัมพันธ์ทาง.....

☐ อื่นๆ..... (นางสาวสมบุญ กิจวิภาส)

ผู้อำนวยการแผนกบริการวิชาการ  
24 ธ.ค. วิทยาลัยดุสิตธานี