

5 ตุลาคม 2561

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

เรื่อง หลักสูตรคุณภาพสำหรับอาจารย์ เพื่อนำไปพัฒนาหลักสูตรหรือประยุกต์สอนนักศึกษาต่อไป  
เรียน ท่านคณบดี คณะเกษตรศาสตร์  
มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

เลขรับ 03275  
วันที่ 12 พ.ย. 2561  
เวลา 10.32 น.

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 19 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 คงจะได้มีโอกาสต้อนรับท่านและอาจารย์ของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี มาเข้าร่วมฝึกอบรมในครั้งนี้

ขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

เรียน รองคณบดีเกษตร

- วิทยาลัยดุสิตธานี ขอแสดงความนับถือ

อบรม ในระหว่างวันที่ 12-13 ม.ค.62

- ทีมพัฒนาหลักสูตร



(นางสาวสมบุญ กิจวิภาส)

นางกัลยา ชีระพงษ์นารถ ผู้จัดการอาวุโสแผนกบริการวิชาการ  
เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป วิทยาลัยดุสิตธานี

นางสาวสมบุญ



12/11/61



# JAPANESE CUISINE COURSES

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ  
โดย สถาบันการประกอบอาหารซุจิ  
และ Dusit Thani College

## Date Programs

12-13 January 2019	Japanese Cuisine 1 (23,900 Baht)
19-20 January 2019	Japanese Cuisine 2 (22,900 Baht)
26 January 2019	Donburi (13,900 Baht)
27 January 2019	Curry (13,900 Baht)
2 February 2019	Deep Fried (13,900 Baht)
3 February 2019	Japanese Home Cooking (13,900 Baht)
9 February 2019	Homemade Japanese Style Desserts (13,900 Baht)
10 February 2019	Japanese Dessert (Wagashi) (13,900 Baht)
16-17 February 2019	Sushi 1 (23,900 Baht)
23-24 February 2019	Sushi 2 (25,900 Baht)
27 February 2019	Class for Japanese (6,900 Baht)
2-3 March 2019	Sushi 3 (27,900 Baht)
9-10 March 2019	Japanese Cuisine 3 (32,900 Baht)
16-17 March 2019	Japanese Cuisine 4 (32,900 Baht)
23 March 2019	Udon (13,900 Baht)
24 March 2019	Soba (13,900 Baht)
30-31 March 2019	Ramen (17,900 Baht)
20-21 April 2019	Japanese Cuisine 5 (35,900 Baht)
27-28 April 2019	Japanese Cuisine 6 (37,900 Baht)

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่  
แผนกบริการวิชาการ Dusit Thani College



+66(0) 2721 8469 - 72

@ training@dtc.ac.th

www.dtc.ac.th

f training@dtc

@dusit.edu