

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
รับที่..... 708
วันที่..... 19 มีนาคม 2569
เวลา..... 13.30 น.

๑๑ มีนาคม ๒๕๖๙

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
เรื่อง ขอเชิญคณะอาจารย์เข้าร่วมอบรมหลักสูตร Baking Science

- เอกสารแนบ 1.รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม
2. กำหนดการอบรมหลักสูตรทั้ง ๓ วัน

ด้วยบริษัท ยูไนเต็ดฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) มีความประสงค์จะจัดการอบรม **หลักสูตร Train The Trainer** ในหัวข้อ Baking Science ตามที่บริษัทฯ ได้ลงนามบันทึกความร่วมมือ (MOU) **เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการจัดการอาชีวศึกษากับสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา (สอศ.)** ขับเคลื่อนการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปี ๒๕๖๙

การอบรมดังกล่าวมีกำหนดจัดขึ้นเป็นเวลา ๓ วัน **ระหว่างวันที่ ๒๔-๒๖ มีนาคม ๒๕๖๙** ณ.วิทยาลัยวิทยาลัยสารพัดช่างเพชรบูรณ์

จึงเรียนมาเพื่อขอให้อาจารย์ที่สนใจ เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการดังกล่าวฯ ทั้งนี้ ให้เบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง และค่าที่พัก จากต้นสังกัดตามระเบียบที่กำหนด

เพื่อให้การดำเนินการโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการข้างต้น สำเร็จตามวัตถุประสงค์และเกิดประโยชน์ในการพัฒนาทักษะของอาจารย์ และ ประโยชน์ต่อผู้เรียนต่อไป

เรียน ผู้อำนวยการ

ด้วย บ.ยูไนเต็ดฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน)
ขอเชิญเข้าร่วมอบรมหลักสูตร Baking Science มาเพื่อ
/เพื่อโปรดทราบ
/เพื่อโปรดพิจารณา
/เห็นควรแจ้ง/เห็นควรมอบ.....รองฯ ฝว, ครูแผนกอาหาร

- เรียน ผู้อำนวยการ
 เพื่อโปรดทราบ
 เพื่อโปรดพิจารณา
 เห็นควรแจ้ง.....รองฯ ฝว, ครูแผนกอาหาร
 เห็นควรมอบ.....

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป
19 มี.ค. 69

Prasanpong J.
(นาย ประสานพงษ์ ยงสุขมงคล)
ผู้จัดการฝ่ายการตลาดอาวุโส
บริษัท ยูไนเต็ดฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน)

(นายสมพงษ์ นันตะภาพ)
รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
19 มี.ค. 69

- ทราบ.....รองฯ ฝว
 แจ้ง.....รองฯ ฝว
 มอบ.....



United Flour Mill Public Co., Ltd.
United Flour Mill Bldg. 177, 205 Ratchawong Road,
Samphanthawong, Bangkok, 10100

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
+66 (0)2 266 1233
WWW.UFM.CO.TH
19 มี.ค. 69

(นายวิรุติ ลีจินดา)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง



รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

ชื่อ-นามสกุล	Name - Surname	วิทยาลัย
นางสาวจิราธิป ชูหอยทอง	Miss Jirathip Choochoithong	วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

กำหนดการอบรม Train the Trainer

DATE	09:00 - 09:30	09:30 - 10:00	10:00 - 10:30	10:30 - 11:00	11:00 - 12:00	13:00 - 16:00 Workshop
DAY 1	ลงทะเบียน	Bakery History	Type of Bread	Bread Method	Flour	French Bread Sandwich Bread Soft French Bread Sweet Dough (Sp-D) Sweet Dough (Notime-Yulane)
	แนะนำ					
DAY 2	Type of Cake	Batter Cake	Sponge Cake	Chiffon Cake	Density of Cake	Butter Cake Tiger Roll Toffee Cake Chocolate Cake Orange Cake
DAY 3	Type of Cookies	Ingredients & Method	workshop Danish	workshop	workshop	Macadamia Crinkle Chocolate Chip Cookie Raspberry Thumbprint Oatmeal Raisin Cookie Pine Nut Cookie