

ใบสมัครเข้าอบรมงานมหัศจรรย์ "ธุรกิจอาหารจานรวม" (ใบสมัครที่ 1)

4-6 สิงหาคม 2549 สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต

ตรวจสอบการชำระเงินของท่าน

โปรดทำเครื่องหมาย ☉ ในช่องหน้าหัวข้อที่ท่านต้องการเข้าร่วมสัมมนา และกรอกรายละเอียดให้ครบถ้วนและชัดเจน (ใบสมัคร 1 ใบต่อผู้สนใจ 1 ท่าน)

วันศุกร์ที่ 4 สิงหาคม 2549	วันเสาร์ที่ 5 สิงหาคม 2549	วันอาทิตย์ที่ 6 สิงหาคม 2549
หัวข้อที่ท่านต้องการเข้าร่วม <u>สัมมนาฟรี</u>		
เวลา 13.00 - 14.30 น.	เวลา 13.00 - 14.30 น.	เวลา 13.00 - 14.30 น.
<input type="radio"/> คิด พูด ทำ รวย โดยคุณศุภกิจ รุ่งโรจน์ จาก Pizza Today	<input type="radio"/> กลเม็ดเคล็ดลับการทำตลาด โดยคุณมัลลิการ์ หลีระพันธ์ จาก เอ็นตาไฟเครื่องทรง	<input type="radio"/> การทำตลาดยุคใหม่สไตล์ Mr.Bun โดยคุณบุญทิพา เฉลิมภาค จาก Mr.bun
หัวข้อที่ท่านต้องการเข้าร่วม หลักสูตรละ 300 บาท		
วันศุกร์ที่ 4 สิงหาคม 2549	วันเสาร์ที่ 5 สิงหาคม 2549	วันอาทิตย์ที่ 6 สิงหาคม 2549
เช้า / เวลา 9.30 - 12.00 น.	เช้า / เวลา 9.30 - 12.00 น.	เช้า / เวลา 9.30 - 12.00 น.
<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> แนวคิดการทำธุรกิจอาหาร การทำตลาดและการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ (2601100) <input type="radio"/> การดำเนินธุรกิจร้านอาหารให้รวยและยั่งยืน โดย ดร.สุรัชย์ จิวเจริญสกุล (2601001) <input type="radio"/> เทคนิคการบริหารบุคคลสำหรับธุรกิจร้านอาหาร โดย อาจารย์วีระวัฒน์ พงษ์พยอม (2601007) <input type="radio"/> การใช้เทคโนโลยีใหม่ของบรรจุภัณฑ์อาหาร โดย ดร.สุพจน์ ถิ่นประทีปทอง (2601003) <input type="radio"/> ปิดการจอง การบริหารการจัดส่ง(Logistics) เพื่อเพิ่มกำไร โดย ดร.วิทยา สุหฤตดำรง (2601004) <input type="radio"/> ปิดการจอง ศิลปะการจัดโต๊ะอาหารเพื่อเพิ่มรายได้สำหรับร้านอาหาร โดย อาจารย์วิษณุ บ่างสมบูรณ์ (2601005) <input type="radio"/> เทคนิคการยืดอายุอาหารแปรรูป โดย ดร.ทัศนีย์ วัฒนชัยรงค์ (2601006) <input type="radio"/> ปิดการจอง การทดสอบมาตรฐานเพื่อมุ่งสู่ครัวโลก โดย คุณดารุณี วรพงษ์ กรมพัฒนามือแรงงาน (2601007) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> แนวคิดการทำธุรกิจอาหาร การทำตลาดและการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ (2701100) <input type="radio"/> กลยุทธ์การบริหารการเงินในธุรกิจอาหาร โดย อาจารย์สุรพล โอภาสเสถียร (2701001) <input type="radio"/> ปิดการจอง พัฒนาบุคลิกภาพตนเองเพื่อเพิ่มยอดขาย โดย อาจารย์วิชชุตตา เอมพันธ์ (2701002) <input type="radio"/> อยากเป็นพ่อครัวที่เมืองนอกต้องทำอะไร โดย อาจารย์สุรัชย์ จิวเจริญสกุล(2701003) <input type="radio"/> ความต้องการของลูกค้าต่างประเทศสำหรับธุรกิจอาหารสำเร็จรูป โดย ดร.พิชญ์ อโหมสุทธิสกุล (2701004) <input type="radio"/> การบริหารธุรกิจอาหารกล่องและธุรกิจจัดเลี้ยง(Catering) โดย อาจารย์สุรัชย์ ต้านผาสกุล (2701005) <input type="radio"/> เทคนิคการเลือกทำเลที่ตั้งของร้านอาหาร (ชวงจู้ย) โดย ชินแสภาณุวัฒน์ พันธุ์วิชาตกุล (2701006) <input type="radio"/> ปิดการจอง การแนะนำทางทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านการประกอบการอาหารไทย โดย คุณดารุณี วรพงษ์ กรมพัฒนามือแรงงาน (2701007) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> แนวคิดการทำธุรกิจอาหาร การทำตลาดและการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ (2801100) <input type="radio"/> เทคนิคการทำ CRM เพื่อธุรกิจร้านอาหาร โดย อาจารย์วีระวัฒน์ พงษ์พยอม (2801001) <input type="radio"/> ขั้นตอนการส่งออกอาหารแปรรูปไปตลาดต่างประเทศ โดย อาจารย์คณวัฒน์ ธีรนิวัฒน์ (2801002) <input type="radio"/> ปิดการจอง เคล็ดลับการเจรจาต่อรองให้ได้ประโยชน์สูงสุด โดย อาจารย์สมพงษ์ กัลป์พงศ์ (2801003) <input type="radio"/> กลยุทธ์การเพิ่มยอดขายด้วยการส่งเสริมการขายสำหรับธุรกิจอาหาร โดย ดร.ชัยสมพล ชาวประเสริฐ (2801004) <input type="radio"/> ปิดการจอง เคล็ดลับการนำผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสู่ Modern Trade โดย อาจารย์ณัฐดิษฐ์ ตันทประศาสน์ (2801005) <input type="radio"/> เทคนิคการเลือก Franchisor ในธุรกิจอาหารสำหรับผู้ประกอบการใหม่ โดย อ.พีระพงศ์ กิติเวชโกศาวัฒน์ (2801006) <input type="radio"/> ปิดการจอง การจัดการระบบทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพต่อกระบวนการผลิตอาหารแปรรูป โดย คุณธราดล วัฒนวานิชย์ (2801007)
บ่าย / เวลา 14.30 - 17.00 น.	บ่าย / เวลา 14.30 - 17.00 น.	บ่าย / เวลา 14.30 - 17.00 น.
<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> ปิดการจอง กลเม็ด เคล็ดลับ การดำเนินการร้านเบเกอรี่ให้มีกำไร โดย ดร.สุรัชย์ จิวเจริญสกุล (2602001) <input type="radio"/> เทคนิคการเลือกบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับอาหาร โดย ดร.สุพจน์ ถิ่นประทีปทอง (2602002) <input type="radio"/> การเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศ โดย ดร.ไพจิตร วิบูลย์ธนสาร (2602003) <input type="radio"/> การวางแผนและจัดการสินค้าคงคลังสำหรับธุรกิจอาหารขนาดเล็ก โดย ดร.วิทยา สุหฤตดำรง (2602004) <input type="radio"/> ปิดการจอง วิธีการเลือกใช้อุปกรณ์และจัดหาอุปกรณ์สำหรับร้านอาหาร โดย อาจารย์สายชล เอกชลกุล (2602005) <input type="radio"/> วิธีการตกแต่งร้านอาหารและKiosk ให้โดนใจ โดย อาจารย์พัชรา ปิติพานิชและคณะ (2602006) <input type="radio"/> ปิดการจอง การออกแบบเมนูอาหารและตั้งชื่ออาหารเพื่อสร้างจุดขาย โดย อาจารย์วิษณุ บ่างสมบูรณ์ (2601002) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> ปิดการจอง เสริฟให้เร็ว เสริฟให้รวย โดย ดร.สุรัชย์ จิวเจริญสกุล (2702001) <input type="radio"/> เทคนิคการตั้งราคาสินค้าและบริหารต้นทุนสำหรับธุรกิจอาหาร โดย อาจารย์สุรพล โอภาสเสถียร (2702002) <input type="radio"/> ปิดการจอง วิธีการทำ website ง่ายๆสำหรับธุรกิจอาหาร โดย คุณศุภชัย ผู้เชี่ยวชาญด้าน website (2702003) <input type="radio"/> การทำธุรกิจอาหารว่าง Bakery Coffee break โดย อาจารย์วารี ศิริระเวทย์กุล (2702004) <input type="radio"/> ปิดการจอง วิธีการต้อนรับลูกค้าและให้บริการที่ประทับใจ โดย อาจารย์วิชชุตตา เอมพันธ์ (2702005) <input type="radio"/> เทคนิคการคัดเลือกพนักงานร้านอาหาร (โหวงเฮ้ง) โดย อาจารย์ สุวิมล พันธุ์วิชาตกุล (2702006) <input type="radio"/> ปิดการจอง การออกแบบอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า โดย อาจารย์สุทธิพงษ์ สุริยะ (2702007) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> ปิดการจอง การวางแผนจัดซื้อและหาแหล่งซื้อวัตถุดิบ,บรรจุภัณฑ์ในราคาถูก โดย อาจารย์รัตติยา พฤษเหตุ (2802001) <input type="radio"/> ปิดการจอง การหาลูกค้าและขายสินค้าทางอินเทอร์เน็ตสำหรับธุรกิจอาหารแปรรูป โดย อาจารย์คณวัฒน์ ธีรนิวัฒน์ (2802002) <input type="radio"/> ปิดการจอง กลยุทธ์การให้บริการส่วนหน้าของร้านอาหารหรือภัตตาคาร Service Excellence โดย อาจารย์วีระวัฒน์ พงษ์พยอม (2802003) <input type="radio"/> ปิดการจอง กลเม็ด เคล็ดลับ การรับมือกับลูกค้าที่มีปัญหา โดย อาจารย์สมพงษ์ กัลป์พงศ์ (2802004) <input type="radio"/> ปิดการจอง กลยุทธ์การวางแผนงานจัดซื้อแนวใหม่สำหรับธุรกิจอาหาร โดย อาจารย์กมลทิพย์ จันทรมัส (2802005) <input type="radio"/> ปิดการจอง การบริหารงาน Franchise ธุรกิจอาหารให้ประสบความสำเร็จ โดย อาจารย์พีระพงศ์ กิติเวชโกศาวัฒน์ (2802006) <input type="radio"/> ปิดการจอง เทคนิคการสร้างอาคารผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP โดย คุณพลศักดิ์ วัชรชัยสุรพล (2802007)

หมายเหตุ - แต่ละหัวข้ออาจมีการเปลี่ยนแปลงผู้บรรยายตามความเหมาะสม

- ค่าสมัครหลักสูตรละ 300 บาท หากผู้สนใจจะลงสมัครในการฝึกปฏิบัติการสามารถขอใบสมัครได้จากเจ้าหน้าที่ของสถาบัน