

SPU: เด็กการจัดการโรงแรม ม.ศรีปทุม สนุกไปกับ การเรียนกับตัวจริง ประสบการณ์จริง กับเมนู soft cookies ในรายวิชาธุรกิจร้านอาหารและเบเกอรี่



ดร.มณฑิชา เครือสุวรรณ คณบดีวิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ พร้อมด้วย อาจารย์นิธนา เมลืองนนท์ ผู้จัดการอุตสาหกรรมสัมพันธ์ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยศรีปทุม จัดกิจกรรมเรียนกับตัวจริง ประสบการณ์จริง ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาการจัดการโรงแรม ในการเรียนจริงและลงมือปฏิบัติจริง กับการเปิดครัวSPU สำหรับการเข้า Class เรียน วันแรก ในรายวิชาธุรกิจร้านอาหารและเบเกอรี่ (HMT324) ด้วยการทำ Soft cookies ซึ่งบรรยากาศการเรียนนักศึกษาตื่นเต้น มีความสุข สนุกสนานไปกับการเรียนรู้ กันอย่างเต็มที่ เพราะที่นี้วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ SPU เราเรียนแบบบูรณาการ ฝึกเรียนรู้ร่วมกัน ลงมือปฏิบัติจริง ไปพร้อมกับผู้มีประสบการณ์ตัวจริง ในวงการต่างๆ ซึ่งภายหลังการเรียนจบ class ไปแล้ว นักศึกษายังได้ทำการสรุปผลงานและนำเสนอผลงาน โดยการนำเสนอการขายสินค้าให้กับทางคณาจารย์และเพื่อนๆนักศึกษาภายในมหาวิทยาลัยศรีปทุม ให้พิจารณาอีกด้วย ซึ่งได้รับผลการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างมากทีเดียว เรียกได้ว่างานนี้สามารถเปิดร้านทำธุรกิจ SMEs เป็นของตนเองตอบโจทย์การพัฒนาการศึกษาและพัฒนาชาติสู่ Thailand 4.0 ได้อีกด้วย ณ ห้องปฏิบัติการ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ อาคาร 40 ปีศรีปทุม มหาวิทยาลัยศรีปทุม กทม.(บางเขน) เมื่อวันที่ 18 กันยายน 2560 ที่ผ่านมา

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับวิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยศรีปทุม

โทร. 0-2579-1111 ต่อ 1267 โทรสาร 0 2579 1111 ต่อ 1247

อีเมลล์ : saifon.kl@spu.ac.th เว็บไซต์ <https://www.spu.ac.th/fac/tourism/>

หรือติดตามกิจกรรมต่างๆได้ที่ <https://www.facebook.com/SPUTourismandHospitality/>

หรือเยี่ยมชมวีดิทัศน์แนะนำมหาวิทยาลัยศรีปทุมได้ที่ https://www.youtube.com/watch?v=WqTq88_XcUI

#เรียนกับตัวจริงประสบการณ์จริง เรียนที่ ม.ศรีปทุม #47ปีSPU #วิทยาลัยท่องเที่ยวและการบริการ #มหาวิทยาลัยศรีปทุม #SPU #SRIPATUM #SPUสร้างผู้ประกอบการ