



จดหมายข่าวประชาสัมพันธ์  
JOURNAL WEEKLY

# จดหมายข่าว จันทร์กระจ่างฟ้า รายสัปดาห์

ฉบับที่ 12 ปีที่ 20 วันที่ 7 - 20 ตุลาคม 2567



- วิทยาการจัดการ ผนึกองค์กรชั้นนำ
- มนุษย์ฯ ลงพื้นที่สร้าง SOFTPOWER



**ลงนาม MOU**



รองศาสตราจารย์ ดร.สุมาลี ไชยศุภรากุล อธิการบดี พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านการส่งเสริมให้ประชาชน เข้าถึงและใช้ประโยชน์ทางดิจิทัล ได้อย่างหลากหลาย เท่าเทียม และรู้เท่าทัน กับสำนักงานคณะกรรมการกิจการกระจายเสียง กิจการโทรทัศน์และกิจการโทรคมนาคมแห่งชาติ (สำนักงาน กสทช.) ณ โรงแรมอควิน แกรนด์ คอนเวนชัน เมื่อเร็ว ๆ นี้



- การจัดการงานครีว คว่า 8 รางวัล ...เวทีนานาชาติ TICC 2024...



- กิจกรรมการบรรยายพิเศษ GUEST SPEAKER ภาคเรียนที่ 1/2567
- งานสัมมนาวิชาการด้านพัฒนานักศึกษา เสริมพลังนิสิตนักศึกษา...
- การสัมมนาทางการพัฒนาชุมชน ในหัวข้อ กลวิธีการทำงานต่างวัย...

จดหมายข่าวจันทร์กระจ่างฟ้ารายสัปดาห์ออนไลน์

บรรณาธิการ : วีระชัย ตรีหน้าทอง กองบรรณาธิการ : อารุณรรณ อินทมาลา  
ธนพล เดลียวจิวัฒนชัย, อภิเมษ งามแดง, คณิตา แสงสาคร, ประประพิมพ์ บัวพิมพ์

JANKAJANGFA  
WEEKLY ONLINE



# วิทยาการจัดการ ผนึกองค์การชั้นนำ ส่งเสริมวิชาการสหกิจศึกษา



คณะวิทยาการจัดการ ร่วม mou กับบริษัท เซ็นทรัล รีเทล คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) เป็นหนึ่งในโครงการความร่วมมือการพัฒนาหลักสูตรการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา มุ่งส่งเสริมให้นักศึกษาได้เพิ่มพูนทักษะและประสบการณ์การทำงานจริงกับองค์กรภาคธุรกิจชั้นนำ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิวงศ์ทองคำ คณบดีคณะวิทยาการจัดการ กล่าวว่า ความร่วมมือระหว่างกันในครั้ง

นี้เป็นการร่วมกันในการพัฒนากำลังคนของประเทศในรูปแบบสหกิจศึกษา ซึ่งมีเป้าหมายร่วมกันระหว่างสถาบันการศึกษาและสถานประกอบการ เพื่อส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพในการทำงานให้กับนักศึกษา และจะเป็นจุดเริ่มต้นสำคัญในการพัฒนากำลังคนที่มีคุณภาพให้กับประเทศ

“บริษัท เซ็นทรัล รีเทลฯ จะเข้ามาช่วยในการปรับทัศนคติด้านการทำงานของนักศึกษา ก่อนออกไปปฏิบัติ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพจริง รวมถึงสหกิจศึกษา โดยการแลกเปลี่ยนถ่ายถอดให้ ความรู้ที่สำคัญ ความรู้พื้นฐานที่มีความจำเป็น ในอนาคตด้านการงานให้กับ นักศึกษาของเรา” คณบดีฯ กล่าว

คณบดีฯ กล่าวต่อว่า นักศึกษา จะสามารถเข้าไปฝึกงาน ในหน่วยงานต่าง ๆ ในเครือบริษัท โดยที่จะได้คัดเลือกเข้า

ฝึกงานและถ้าทำงานได้ตามความคาดหวังของบริษัทก็จะได้รับการบรรจุเข้าทำงาน ในอนาคตต่อไป

“จากความร่วมมือครั้งนี้ คณะ และนักศึกษาจะ ได้ประโยชน์ทางวิชาการ และการฝึกงานของนักศึกษาตลอดจน สามารถให้บัณฑิตของเราทำงานกับบริษัท ยักษ์ใหญ่ของประเทศได้ในอนาคตและนำ จะเป็นแนวทางในการทำความร่วมมือกับ บริษัทต่าง ๆ ที่จะเป็นประโยชน์ให้กับคณะ นักศึกษา และมหาวิทยาลัยในอนาคตต่อไป” คณบดีฯ กล่าว



คณะมนุษยศาสตร์ฯ ลงพื้นที่จัด โครงการยุวชนอาสาพาทัวร์วัฒนธรรมชุมชน คลองบางเขนและคลองเปรมประชากร นำเครื่องมือวิศวกรสังคมเป็นสื่อกลาง ประสานงาน และส่งเสริมการขับเคลื่อน Soft Power ของชุมชน นำสิ่งที่มีมาเริ่มต้นทุน ในการพัฒนาเพื่อก้าวสู่ชุมชนที่ยั่งยืน

ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ ดร. สุพรรณิ ปลัดศรีช่วย รองคณบดีฝ่าย พัฒนานักศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ กล่าวว่า โครงการยุวชนอาสา จัดขึ้นเป็นครั้งที่ 3 โดยได้รับการจัดสรร งบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวง การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และ นวัตกรรม ภายใต้ชื่อโครงการยุวชนอาสา พาทัวร์วัฒนธรรมชุมชน ซึ่งคณะเข้าไปเป็น สื่อกลางการประสานงานและส่งเสริมการ ขับเคลื่อน Soft Power ให้กับชุมชนคลอง บางเขนและคลองเปรมประชากร

“ทางชุมชนคลองบางเขนและ คลองเปรมประชากร มีทุนทางสังคมทาง

## มนุษย์ฯ ลงพื้นที่สร้าง Soft power บูรณาการศาสตร์ความรู้ สู่ชุมชน

ด้านของอาหาร และสิ่งแวดล้อมรอบข้าง ที่ติดกับลำคลองที่สามารถล่องเรือนั่งเล่น ดูธรรมชาติ ทางคณะเล็งเห็นถึงสิ่งที่ทาง ชุมชนมีและสามารถพัฒนาต่อยอดในด้าน ของการท่องเที่ยวได้ โดยการนำเมนูอาหาร วัฒนธรรมการดำรงชีพของคนในชุมชน มาขับเคลื่อนพัฒนาชุมชนในมิติของการ เป็นสถานที่ท่องเที่ยวให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว และเป็นที่ยู้งักมากขึ้น” ผศ.ดร.สุพรรณิ กล่าว

รองคณบดีฯ กล่าวต่อว่า จากการ ลงพื้นที่ครั้งนี้ ทำให้เห็นถึงการทำงานของ อาจารย์ และนักศึกษา ได้มีการนำองค์ ความรู้ สู่การมีส่วนร่วมกับชุมชนอย่างมาก ช่วยผลักดัน Soft power ที่เป็นจุดแข็งของ ชุมชนและสามารถยกระดับการท่องเที่ยว ให้กับชุมชนได้สูงขึ้น



“โครงการยุวชนอาสา มีนักศึกษา ที่ผ่านการคัดสรรจากสาขาวิชามาเป็น ผู้ปฏิบัติงานในทุกขั้นตอน โดยมีอาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญเป็นที่ปรึกษาให้คำแนะนำ ด้านการจัดกิจกรรมได้บูรณาการศาสตร์ ความรู้ที่หลากหลายใช้กับกิจกรรม และ รับความรู้จากการลงชุมชนกลับมาใช้กับ ตนเอง” รองคณบดีฯ กล่าว



## วิตามินเสริม! จำเป็นแค่ไหน? ทำไมใคร ๆ ก็กิน...

ปัจจุบันเราจะเห็นได้ว่า...หลายคนหันมาหาตัวช่วยในการดูแลสุขภาพกันมากขึ้น แต่ก็อยากเห็นผลทันใจด้วยเช่นกัน จึงแก้ปัญหาด้วยการซื้อ “วิตามินเสริม” ต่าง ๆ มาใช้ทดแทนสารอาหารที่ควรจะได้รับจากมื้ออาหารปกติ แต่จะรู้หรือไม่ว่า...การกินอาหารเสริมเช่นนี้ ดีหรือไม่ดีอย่างไร มาดูไปพร้อม ๆ กันเลยละ



### • “วิตามิน” มีความสำคัญอย่างไรต่อร่างกาย?

วิตามินเป็นสารอินทรีย์ที่ร่างกายต้องการในปริมาณน้อยเมื่อเทียบกับสารอาหารอื่น ๆ แต่มีความจำเป็นต่อการทำงานของร่างกายเพื่อให้กลไกต่าง ๆ ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น กระบวนการเผาผลาญอาหารเพื่อสร้างพลังงาน การเสริมสร้างเนื้อเยื่อต่าง ๆ

ร่างกายคนเราจะไม่สามารถสร้างวิตามินส่วนใหญ่ขึ้นมาได้เอง จึงจำเป็นต้องบริโภคจากอาหาร เพื่อให้ได้รับวิตามินต่าง ๆ ในปริมาณที่เหมาะสมในแต่ละวัน และถ้าหากได้รับวิตามินไม่เพียงพอติดต่อกันไปนาน ๆ ก็จะทำให้ร่างกายเกิดอาการผิดปกติขึ้นได้

### • “วิตามินเสริม” มีความจำเป็นอย่างไร?

วิตามินเสริมเข้ามามีบทบาทและเป็นตัวช่วยสำคัญในปัจจุบันนี้ เพราะเป็นตัวช่วยที่เหมาะสมสำหรับผู้รับประทานอาหารไม่ครบ 5 หมู่ หรือคนที่ไม่มีเวลาดูแลตัวเองมากนัก รวมถึงขาดการออกกำลังกายตามความเหมาะสม รวมไปถึงคนบางกลุ่มที่อยู่ในภาวะพร่องโภชนาการ



ดังนั้น จึงต้องสำรวจตัวเองว่ามีความจำเป็นที่จะต้องรับประทานวิตามินเสริมมากน้อยแค่ไหน ซึ่งถ้าอยากรู้ควรปรึกษากับโภชนาการ เพราะจะมีการประเมินจากพฤติกรรมภารกิจและวิถีการใช้ชีวิตว่าเราจำเป็นที่จะต้องเสริมวิตามินต่าง ๆ หรือไม่

แม้ว่า “การรับประทานวิตามิน” จะช่วยเข้าไปเสริมสร้างส่วนที่ขาดหายไป แต่การรับประทานโดยขาดความรู้ หรือรับเข้าไปในปริมาณที่มากเกินไปเกินความต้องการ นอกจากจะทำให้ไม่ได้รับประโยชน์แล้วอาจกลายเป็นผลเสียต่อร่างกายแทน ก่อนที่จะทานควรศึกษา หาความรู้ หรือปรึกษาแพทย์ก็จะมีดีมาก ๆ ค่ะ

ที่มา : [www.sanook.com](http://www.sanook.com)



## สมาร์ตโฟน ระบบไหนดี? IOS vs Android

หลายคนคงเคยได้ยินคำถามที่ว่าใช้โทรศัพท์ของอะไร? ซึ่งไม่ได้หมายถึงแบรนด์ แต่หมายถึงระบบปฏิบัติการของโทรศัพท์มือถือ ในปัจจุบันนิยมใช้กัน 2 ระบบปฏิบัติการ และระบบที่ว่านี้ ก็เป็นอีกปัจจัยสำคัญไม่น้อยในการเลือกซื้อมือถือใหม่ วันนี้เรามีคำแนะนำง่าย ๆ ของแต่ละระบบปฏิบัติการมาฝากก่อนจะเลือกใช้กันจ้า



มาเริ่มที่ **IOS** : เป็นระบบที่ใช้เฉพาะโทรศัพท์และอุปกรณ์เฉพาะจากค่าย Apple เท่านั้น โดยทาง Apple ได้กำหนดมาตรฐานการผลิตชิป ผลิตอุปกรณ์ขึ้นมาเองอย่างเข้มงวด ทำให้สามารถใช้งานและประมวลผลได้อย่างลื่นไหล

ทั้งนี้การผลิตจากระบบ iOS เผลี่ยแล้วจะออกมาปีละ 1 ซีรีส์เท่านั้น! แต่การที่ผลิตออกมาน้อยรุ่นนี้แหละ ที่กลายเป็นจุดแข็งและทำให้การทำงานของแอปฯ มีความเสถียรมากกว่า เพราะจำนวนรุ่นในการทดสอบน้อยกว่าระบบอื่น ทำให้ปรับปรุงและพัฒนาาระบบได้รวดเร็ว และหากว่าใครเป็นสาวกของ Apple ที่ใช้ทั้งสมาร์ตโฟน แท็บเล็ต Macbook สมาร์ทวอตช์ ก็เชื่อมต่อทุกอุปกรณ์ได้ด้วย

มาต่อกันที่ **Android** : เป็นระบบปฏิบัติการที่หลายแบรนด์เลือกใช้ ทั้ง Samsung, Oppo, Vivo, Xiaomi เรียกว่าแทบจะครองตลาดเลยก็ว่าได้ จึงทำให้มีหลากหลายราคาให้เลือกตามความต้องการ ตั้งแต่หลักพันไปจนถึงหลายหมื่นเลยทีเดียว



แต่ข้อควรระวังของ Android ก็คือ หากว่าเราเป็นคนใช้โทรศัพท์ที่ไม่พังก็ไม่เปลี่ยน หรือหลายปีเปลี่ยนที ควรจะเลือกซื้อแบรนด์ใหญ่ ที่มีการอัปเดตอย่างสม่ำเสมอ เพื่อความราบรื่นในการใช้งานด้วยนะจ๊ะ

สรุป! หากต้องการความเสถียรในการใช้งาน หรือมีอุปกรณ์อื่น ๆ ของ Apple อยู่แล้ว แนะนำระบบ iOS แต่หากว่าชอบความหลากหลาย เลือกได้แบบไม่จำกัด ให้เลือกระบบปฏิบัติการ Android ส่วนเรื่องรูปลักษณ์ของเครื่อง แต่ละระบบจะมีสไตล์ที่ชัดเจนของแต่ละแบรนด์ ชอบแบบไหนเลือกที่เหมาะสมกับการใช้งานของตัวเองได้เลย ที่มา : [www.siamtv.com](http://www.siamtv.com)

# การจัดการงานครัว คัว 8 รางวัล เวทีนานาชาติ TICC 2024



ต้องขอปรบมือดัง ๆ กันไปเลย... ที่เหล่านักศึกษาสาขาวิชาการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว คณะวิทยาศาสตร์ ได้ออกไปเรียนรู้หาประสบการณ์จากสุดยอดเวทีการแข่งขันที่ได้รับการรับรองจากสมาคมเชฟโลก ด้วยการคว้า 8 รางวัล จากการแข่งขันทำอาหาร ระดับนานาชาติ Thailand's 28th International Culinary Cup (TICC) 2024 จัดโดยสมาคมเชฟประเทศไทย ร่วมกับ อินฟอริมา มาร์เก็ตติ้ง ผู้จัดงาน Food & Hospitality Thailand 2024 ซึ่งด้วยพระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมเงินรางวัล และเกียรติบัตร เหรียญรางวัล ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ เมื่อเร็ว ๆ นี้ ทีมงานจันทร์กระจ่างฟ้าไม่รอช้า เข้าไปพูดคุยกับตัวแทน “กั้ง” นางสาวกมลฉัตร พึ่งเจียม นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว ที่คว้ารางวัลเหรียญเงินในประเภท (C1) Modern Thai Street

**Food Cooking Contest: Individual**  
 “กั้งได้ร่วมเข้าแข่งขันประเภทประเภท Modern Thai Street Food Cooking Contest: Individual โจทย์คือทำอาหารสตรีตฟู้ด ในเวลา 30 นาทีซึ่งอาหารที่กั้งได้ทำ คือ แรปข้าวผัดซีเมาทะเล โดยเป็นอาหารฟังกซ์ ซึ่งกั้งเลือกแบ่งตอร์ติญ่าเป็นส่วนสำคัญในการทำ เพราะแบ่งนี้ จะทำให้ห่อเข้ารูปได้ง่ายค่ะ โดยรสชาติก็จะจัดจ้านทีเดียวค่ะ” กั้ง เล่าถึงโจทย์และการรังสรรค์เมนูของตนเอง และเล่าถึงการเข้าร่วมแข่งขันในครั้งนี้ว่า  
 “นี่เป็นครั้งแรกที่ได้มีโอกาสออกมาหาประสบการณ์ผ่านเวทีการแข่งขัน และครั้งนี้ กั้งก็สามารถเอาชนะตัวเองได้ และได้รับเหรียญเงิน ดีใจมาก ๆ ค่ะ แต่เป้าหมายในการแข่งขันของกั้ง ไม่ใช่การได้รับเหรียญรางวัล แต่เป็นเรื่องของประสบการณ์ การเรียนรู้ในท่ามกลางบรรยากาศของการแข่งขันและคาดหวังที่จะได้รับคำแนะนำ ชี้แนะต่าง ๆ จากคณะกรรมการ เชฟระดับมืออาชีพ

ส่วนรางวัลที่ได้รับ เป็นเพียงผลตอบแทนในความมุ่งมั่น ตั้งใจจากการทำในสิ่งที่รักคะ นั่นก็คือ “อาหารสตรีตฟู้ด”  
 “ส่วนตัวกั้งเป็นคนชอบทานอาหารสตรีตฟู้ดอยู่แล้ว เลยยังมีความสนใจและแอบตื่นเต้นที่จะได้เข้าร่วมประกวดในเวทีนี้ ซึ่งนี่ก็เป็นครั้งแรกที่มีการแข่งขันในประเภทสตรีตฟู้ดด้วยคะ กั้งเลยมี

นี่เป็นครั้งแรกที่ได้มีโอกาสออกมาหาประสบการณ์ผ่านเวทีการแข่งขัน และครั้งแรกนี้ กั้งก็สามารถเอาชนะตัวเองได้ และได้รับเหรียญเงินในครั้งนี้ ดีใจมาก ๆ ค่ะ



โอกาสได้เข้าร่วมการแข่งขันในครั้งนี้นี้ค่ะ”  
กั้ง เล่าถึงความชื่นชอบในการทำอาหาร  
สตรีตฟู้ด พร้อมเล่าต่อถึงการฝึกซ้อม  
ก่อนเข้าแข่งขันด้วยว่า

“เมื่อกั้งมีโอกาสที่จะพิสูจน์ตนเอง  
แล้ว ก็จะเตรียมตัวอย่างเต็มที่ค่ะ ซึ่ง  
ก่อนการแข่งขัน กั้งฝึกซ้อม 1 เดือนเต็ม ๆ  
โดยฝึกฝนกับอาจารย์ที่มหาวิทยาลัย  
2 วันต่อสัปดาห์ โดยเมนูในการฝึกซ้อมคือ  
เส้นใหญ่ผัดซีเม่า การฝึกนี้ฝึกเพื่อให้คุ้นชิน  
กับอุปกรณ์ วัตถุดิบต่าง ๆ ฝึกทำอาหารใน  
กรอบระยะเวลาที่กำหนด รสชาติก็ต้อง  
สมบูรณ์ พร้อมกับการตกแต่ง บรรจุภัณฑ์  
ที่สวยงามด้วยค่ะ” กั้ง เล่าถึงการฝึกซ้อม  
ของตนเองที่มุ่งมั่นมาตลอด 1 เดือน และ  
เล่าถึงข้อผิดพลาดและสิ่งที่ตนเองได้รับ  
รวมถึงเป้าหมายต่อไปด้วยว่า

“การแข่งขันในครั้งนี้นี้ กั้งเองก็มี  
ข้อผิดพลาด เพราะทำแป้งใหม่ไปบางส่วน  
ซึ่งเซฟที่เป็นกรรมการก็ได้แจ้งข้อผิดพลาด  
ตรงนี้ เราก็ดิดแล้วละว่า คงพลาดในเรื่อง  
ของเหรียญรางวัลแล้วแน่ ๆ แต่คิดว่าไม่  
เป็นไร ถือว่าได้มาหาประสบการณ์ แต่เซฟ  
ก็ชมในเรื่องของรสชาติอาหาร ว่ามีความ  
สไปซี่ จัดจ้านดีมาก เลยเป็นจุดที่โดดเด่น  
ของ “แปะข้าวผัดซีเม่าทะเล”

เมื่อเสร็จสิ้นการแข่งขัน กั้งบอก  
กับตัวเองเลยว่า... จะนำความผิดพลาด



เป้าหมายในการแข่งขันของกั้ง ไม่ใช่การได้รับ  
เหรียญรางวัล แต่เป็นเรื่องของประสบการณ์ การ  
เรียนรู้ในท่ามกลางบรรยากาศของการแข่งขัน และ  
คาดหวังที่จะได้รับคำแนะนำ ชี้แนะต่าง ๆ จากคณะ  
กรรมการ เชฟระดับมืออาชีพ ส่วนรางวัลที่ได้รับ  
เป็นเพียงผลตอบแทนในความมุ่งมั่น ตั้งใจจากการ  
ทำในสิ่งที่กั้งรักค่ะ นั่นก็คือ “อาหารสตรีตฟู้ด”

มาปรับ มาพัฒนาตัวเองให้ดียิ่งขึ้นค่ะ และ  
ในปีหน้าถ้ามีโอกาสก็จะกลับมาทดสอบ  
ตัวเองอีกครั้งในแข่งขันประเภทอื่น ๆ บ้างค่ะ  
เพื่อพัฒนาตัวเองให้หลากหลาย โดยนำ  
ทักษะจากการเรียนในห้องเรียน การฝึก  
ปฏิบัติมาประยุกต์ใช้อย่างเต็มศักยภาพค่ะ”

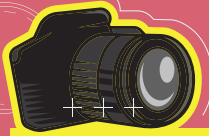
ท้ายนี้ กั้งขอขอบคุณอาจารย์ที่  
เชื่อมั่นและให้โอกาสเข้าร่วมการแข่งขัน  
ครั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นคำติชมและคำแนะนำที่  
ทำให้เมนูแปะผัดซีเม่าทะเลของเรามีความ  
พิเศษและลงตัวมากขึ้น ขอขอบคุณสำหรับ  
ความทุ่มเทที่ช่วยให้เราพัฒนาฝีมือในการ  
ทำอาหารอย่างต่อเนื่อง

ขอบคุณเพื่อน ๆ สตาฟที่น่ารัก  
ทุกคนที่คอยช่วยเตรียมงาน ซ้อม จัดเตรียม  
วัตถุดิบ จับเวลา และติชมรสชาติทุกครั้ง  
ทำให้เมนูของเรามีรสชาติที่จัดจ้านและ

สมบูรณ์ในแบบสตรีตฟู้ด และที่ทำให้การ  
ซ้อมทุกครั้งผ่านไปได้อย่างราบรื่น ขอขอบคุณ  
ด้วยใจจริงค่ะ” กั้ง ทิ้งท้ายขอบคุณอาจารย์  
และเพื่อน ๆ สตาฟที่คอยให้การสนับสนุน

- รางวัลที่ได้รับจากการแข่งขัน  
Thailand's 28th International  
Culinary Cup (TICC) 2024**
- 2 เหรียญเงิน** : ประเภท (C1)  
Modern Thai Street Food Cooking  
Contest: Individual
  - 3 เหรียญทองแดง** : การแข่งขัน  
แกะสลักประเภท F2 = Fruit &  
Vegetable Carving Live: Team  
of 3, ประเภท (A1) Modern Thai  
Cuisine: Individual และประเภท  
(C1) Modern Thai Street Food  
Cooking Contest: Individual
  - 2 รางวัล Diploma of honor** :  
ประเภท (C1) Modern Thai Street  
Food Cooking Contest: Individual
  - 1 รางวัล Diploma** : ประเภท  
(A1) Modern Thai Cuisine :  
Individual





ประมวลภาพกิจกรรม

# การสัมมนาทางการพัฒนาชุมชน ในหัวข้อ กลวิธีการทำงานต่างวัย ระหว่างผู้สูงอายุและคนรุ่นใหม่ให้สุขใจ

ณ ห้องประชุมจันทร์ประภัสสร ชั้น 5 อาคารสำนักงานอธิการบดี เมื่อวันที่ 3 ตุลาคม ที่ผ่านมา

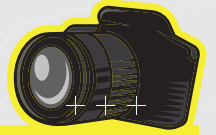


# งานสัมมนาวิชาการด้านพัฒนานักศึกษา เสริมพลังนิสิตนักศึกษา เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน บูรณาการ SDGs สู่อุดมศึกษา

ณ โรงแรมเซ็นทารา ไทฟ์ ศูนย์ราชการและคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เมื่อวันที่ 26 - 27 กันยายน ที่ผ่านมา



# กิจกรรมการบรรยายพิเศษ Guest Speaker ภาคเรียนที่ 1/2567 หัวข้อ “เรื่องเล่าในครัวจิว”



ประมวลภาพกิจกรรม

ณ ห้องประชุมชั้น 5 อาคารนวัตกรรม (อาคาร 33)  
เมื่อวันที่ 2 ตุลาคม ที่ผ่านมา





สมัครเรียนออนไลน์ 24 ชม.  
www.chandra.ac.th  
โทร. 0 2942 5800, 0 2942 6800



## Address

---

39/1 ถนนรัชดาภิเษก แขวงจันทรเกษม  
เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900



## Phone

---

0 2942 5800  
0 2942 6800  
ต่อ 1111-3 ,7003-7004



## e-Contact

---

pr.cru@chandra.ac.th