ปีการศึกษา 2563

(1 สิงหาคม 2563 - 31 กรกฎาคม 2564)

รายงานสรุปผล การสำรวจข้อมูล

ความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

(ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

คำนำ

โรงเรียนการเรือน มีการจัดทำการสำรวจข้อมูล ความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์ของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในปีการศึกษา 2563 (วันที่ 1 สิงหาคม 2563 – 31 กรกฎาคม 2564)โดยเป็นการจัดเก็บข้อมูลในรูปแบบ Google Forms สำรวจกิจกรรมที่นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาด้านอาหาร และที่เกี่ยวข้อง ที่นักศึกษาได้มีส่วนร่วมทั้งจากสาขาวิชาที่เรียน คณะ มหาวิทยาลัย การทำงานประจำ/งาน Part Time การรับทำงานเป็น Job/Event ไปจนถึงการเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก รวมถึงมีการสำรวจสิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน

วัตถุประสงค์ของการสำรวจข้อมูล ความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์ของนักศึกษา เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลกิจกรรมที่นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญ และสำรวจสิ่งที่นักศึกษาได้รับหลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน เพื่อการส่งเสริมการพัฒนาทักษะ หรือความเชี่ยวชาญด้านอาหารของนักศึกษาอย่างมีประสิทธิภาพ

การจัดทำรายงานสรุปผลการสำรวจข้อมูลนี้ เพื่อเป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์ของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนา ส่งเสริมทักษะ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญของนักศึกษาต่อไปอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งจัดทำในวันที่ 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร คณะผู้จัดทำหวังว่ารายงานเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ

ผู้จัดทำ

โรงเรียนการเรือน

สารบัญ

	หน้า
• รายงานสรุปผลการสำรวจข้อมูลความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์ของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) ประจำปีการศึกษา 2563 (1 สิงหาคม 2563 – 31 กรกฎาคม 2564)	1
• ตารางที่ 1 รายงานข้อมูลจำนวนนักศึกษาที่ได้รับการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญ (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) จำแนกตามสาขาวิชา และสถานที่จัดการเรียนการสอน	1
• ตารางที่ 2 รายงานกิจกรรมที่นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาด้านอาหาร และที่เกี่ยวข้อง	3
• ตารางที่ 3 สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน	3
• ภาคผนวก	4
◦ แบบฟอร์มการสำรวจข้อมูล ทักษะ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน รูปแบบ Google Forms	5
◦ ข้อมูลจากผลการสำรวจข้อมูล ทักษะ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน	8

รายงานสรุปผลการสำรวจข้อมูลความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์ ของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) ประจำปีการศึกษา 2563 (1 สิงหาคม 2563 - 31 กรกฎาคม 2564)

ด้วยโรงเรียนการเรือนมีการจัดทำการสำรวจข้อมูลความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยมีการจัดเก็บข้อมูลการสำรวจในรูปแบบ Google Forms เป็นการสำรวจกิจกรรมที่นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาด้านอาหาร และที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการสำรวจเสิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ หรือความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม ทำงาน หรือศึกษาดูงาน เพื่อส่งเสริมการพัฒนาทักษะหรือความเชี่ยวชาญด้านอาหารของนักศึกษาอย่างมีประสิทธิภาพ

ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนมีนักศึกษารวมจำนวนทั้งหมด 1,256 คน จากผลการสำรวจข้อมูลที่นักศึกษาได้รับการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) สรุปได้ดังนี้

1. มีนักศึกษาตอบแบบสำรวจฯ จำนวน 719 คน คิดเป็นร้อยละ 57.25 ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
2. มีนักศึกษาที่ได้รับการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญฯ (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) จำนวน 614 คน คิดเป็นร้อยละ 85.39 ของนักศึกษาที่ตอบแบบสอบถาม
3. มีนักศึกษาที่ได้รับการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญฯ (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) จำนวน 614 คน คิดเป็นร้อยละ 48.89 ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 1 รายงานข้อมูลจำนวนนักศึกษาที่ได้รับการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญ (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) จำแนกตามสาขาวิชา และสถานที่จัดการเรียนการสอน

ตารางที่ 1 รายงานข้อมูลจำนวนนักศึกษาที่ได้รับการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญ (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) จำแนกตามสาขาวิชา และสถานที่จัดการเรียนการสอน

สาขาวิชา/สถานที่จัดการเรียนการสอน	ชั้นปี	นักศึกษาทั้งหมด	นักศึกษาตอบแบบสอบถาม		นักศึกษาที่ได้รับการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญ (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์วิทยาศาสตร์	ชั้นปีที่ 1-4	504	238	47.22	209	41.47
คหกรรมศาสตร์ ศูนย์วิทยาศาสตร์	ชั้นปีที่ 1-4	314	192	61.14	160	50.96
การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 1-4	55	54	98.18	40	72.73
เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 1-4	88	71	80.68	54	61.36

สาขาวิชา/สถานที่จัดการเรียนการสอน	ชั้นปี	นักศึกษาทั้งหมด	นักศึกษาตอบแบบสอบถาม		นักศึกษาที่ได้รับการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญ (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 1	6	4	66.66	4	66.67
โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	15	15	100.00	15	100.00
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณ	ชั้นปีที่ 1-4	89	57	64.04	54	60.67
คหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณ	ชั้นปีที่ 1-4	23	0	0.00	0	0.00
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์ฯ ตรัง	ชั้นปีที่ 1-4	60	50	83.33	42	70.00
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์ฯ ลำปาง	ชั้นปีที่ 1-4	102	38	37.25	36	35.29
	รวม	**1,256**	**719**	**57.25**	**614**	**48.89**

หมายเหตุ:

1. ข้อมูล Common Data Set (CDS) ณ วันที่ 30 มิถุนายน 2564

2. จำนวนนักศึกษาทั้งหมด 1,256 คน ไม่รวมนักศึกษาตกค้างจำนวน 44 คน แบ่งเป็น

1) สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์วิทยาศาสตร์ จำนวน 26 คน

2) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ จำนวน 4 คน

3) สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน 7 คน

4) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน 3 คน

5) สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์ฯ ตรัง จำนวน 2 คน

6) สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์ฯ ลำปาง จำนวน 2 คน

ตารางที่ 2 รายงานกิจกรรมที่นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาด้านอาหาร และที่เกี่ยวข้อง (ผู้ตอบ จำนวน 614 คน)

รายละเอียด	นักศึกษาปฏิบัติงาน (คน)	คิดเป็นร้อยละ
1. นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	504	**82.08**
2. นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	400	**65.15**
3. นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	230	**37.46**
4. นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	142	23.13
5. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	207	33.71

สรุปผลการสำรวจ พบว่า กิจกรรมที่นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาด้านอาหารและที่เกี่ยวข้อง โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมกับหน่วยงาน 3 อันดับสูงสุด ได้แก่ อันดับที่ 1 นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียนและคณะ อันดับที่ 2 นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรม และ ปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญกับมหาวิทยาลัย และอันดับที่ 3 นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time คิดเป็นร้อยละ 82.08 65.15 และ 37.46 ตามลำดับ

ตารางที่ 3 สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน

รายละเอียด	นักศึกษาปฏิบัติงาน (คน)	คิดเป็นร้อยละ
มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย	184	**29.97**
มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ	135	21.99
มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ	143	23.29
มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้	150	24.43
มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์	170	**27.69**
มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี	167	**27.20**
มีความสามารถในการสื่อสาร	139	22.64
มีวินัยในการปฏิบัติงาน	162	26.38

สรุปผลการสำรวจ พบว่า สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน 3 อันดับสูงสุด ได้แก่ อันดับที่ 1 มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย อันดับที่ 2 มีการทำงานเป็นทีมและมีมนุษยสัมพันธ์ อันดับที่ 3 มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี คิดเป็นร้อยละ 29.97 27.69 และ 27.20 ตามลำดับ

ภาคผนวก

1. แบบฟอร์มการสำรวจข้อมูล ทักษะ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน รูปแบบ Google Forms
2. สรุปการบันทึกข้อมูล จากการสำรวจข้อมูล ทักษะ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

แบบฟอร์มการสำรวจข้อมูล ทักษะ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

รูปแบบ Google Forms

สาขาวิชา *

1 คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร

2 คหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

3 Culino Bangkok

4 Culino Suphan Buri

5 Culino Trang

6 Culino Lampang

7 การกำหนดและการประกอบอาหาร

8 เทคโนโลยีอาหาร

9 อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

10 โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

ชั้นปี *

- ชั้นปีที่ 1
- ชั้นปีที่ 2
- ชั้นปีที่ 3
- ชั้นปีที่ 4

นักศึกษามีความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานร่วมกับสาขาวิชา/โรงเรียนการเรือน/มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คำอธิบาย (ระบุหรือไม่ก็ได้)

1. นักศึกษามีกิจกรรมที่ได้ปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ฯ ในสาขาวิชา/คณะ (หากมีมากกว่า 1 กิจกรรม ขอความกรุณาระบุเป็นข้อ ๆ) *

ข้อความคำตอบแบบยาว

2. นักศึกษามีกิจกรรมที่ได้ปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ฯ ในมหาวิทยาลัย (หากมีมากกว่า 1 กิจกรรม ขอความกรุณาระบุเป็นข้อ ๆ) *

ข้อความคำตอบแบบยาว

3. นักศึกษาปฏิบัติงานประจำ/ Part Time (โปรดระบุ : ชื่อสถานประกอบการ และจำนวนชั่วโมงในการปฏิบัติงาน) หากมีมากกว่า 1 งาน ขอความกรุณาระบุเป็นข้อ ๆ *

ข้อความคำตอบแบบยาว

4. นักศึกษามีการรับงานแบบ Event (โปรดระบุ : ชื่องาน ชื่อสถานประกอบการ และจำนวนชั่วโมงในการปฏิบัติงาน) หากมีมากกว่า 1 งาน ขอความกรุณาระบุเป็นข้อ ๆ *

ข้อความคำตอบสั้นๆ

5. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย หรือนอกมหาวิทยาลัย (โปรดระบุ : ชื่อสถานประกอบการ และจำนวนชั่วโมงในการเข้าศึกษาดูงาน) หากมีมากกว่า 1 งาน ขอความกรุณาระบุเป็นข้อ ๆ *

ข้อความคำตอบสั้นๆ

6. สิ่งที่นักศึกษาได้รับจากการฝึกทักษะในการปฏิบัติงาน (นอกเหนือจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ *

- [ ] มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
- [ ] มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ
- [ ] มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ
- [ ] มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
- [ ] มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์
- [ ] มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
- [ ] มีความสามารถในการสื่อสาร
- [ ] มีวินัยในการปฏิบัติงาน
- [ ] อื่นๆ...

รายงานสรุปผลการสำรวจข้อมูลความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์ของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)
ประจำปีการศึกษา 2563 (1 สิงหาคม 2563 - 31 กรกฎาคม 2564)

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
1	นางสาว	มนัญญา โพธิ์กลิ่น	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	มี	มี	ไม่ได้ทำงานค่ะ อพราะช่วงนี้โควิด ไปสมัครที่ไหนก็ไม่รับ	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
2	นางสาว	พรรณพษา อิ่มสิน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ฝึกปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ที่ Home bakery	ฝึกปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ที่ Home bakery	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
3	นางสาว	ปารวัณ ราญรอน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1) ได้ฝึกทำกาแฟ ชงชา แคชเชียร์ 2) เตรียมวัตถุดิบ จัดจานอาหาร	1) ได้ฝึกทำกาแฟ ชงชา แคชเชียร์ 2) เตรียมวัตถุดิบ จัดจานอาหาร	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
4	นางสาว	พรอุมา กลัดทอง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ฝึกงาน	ฝึกงานที่โฮมเบเกอร์รี่	ไม่มค	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
5	นางสาว	เจตสุภา คล้ายเจียม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	มี	มี	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
6	นางสาว	ปาณิศา บัวสด	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1.เข้าอบรมเรื่องเกี่ยวกับการชงกาแฟและคอกเทล 2.ฝึกประสบการณ์ที่โฮมเบเกอรี่และโฮมคาเฟ่	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
7	นาย	นันทวุฒิ สากุล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1.ฝึกประสบการณ์ด้านอาหารกับ Home bakery and home cafe	ไม่มี(เนื่องจากสถานการณ์โรคระบาดโควิด-19)	เมื่อก่อนมีทำเป็นบ้างครั้งหลังเลิกเรียน (ปัจจุบัน(เนื่องด้วยสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคโควิด-19) จึงยุติลง	เมื่อก่อนมีทำเป็นบ้างครั้งหลังเลิกเรียน (ปัจจุบันเนื่องด้วยสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคโควิด-19) จึงยุติลง	ที่ผ่านมาทางมหาวิทยาลัยงดจัดกิจกรรมเนื่องด้วยการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
8	นางสาว	รัตน์ศจีภรณ์ สมานมิตร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	มี	มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่ได้เข้าร่วม เพราะการแพร่ระบาดของโรคโควิด19	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
9	นาย	พลพล อุปโคตร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
10	นาย	ณัฏฐพล แก้วคำสอน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1.ได้ไปทำงานอยู่ที่ครัวนานาชาติ	ยังไม่ได้ทำ	ไม่มี	เป็นเด็กเสิร์ฟอยู่บางกรวย	ยังไม่ได้ไป	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
11	นาย	แทนพงษ์ มะโนสัตย์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ฝึกประกอบอาหารในครัวมหาวิทยาลัย / ทดสอบทำแลป	ฝึกงานใน Home Bakery และ Cafe Home ในมหาวิทยาลัย	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
12	นางสาว	วนิดา บุญด	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ฝึกงาน	ฝึกงาน	-	-	กิจกรรมรุ่นพี่ปี3พี่เค้าทำอาหารให้ชิม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
13	นางสาว	อิงค์กฤษณ์ เงินชัยโรจน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ฝึกงานในส่วนของ โฮมคาเฟ่	ฝึกงานโฮมคาเฟ่	ยังไม่เคยทำงาน part time	-	Open house	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
14	นางสาว	ณัฐนันท์ ทรงสุภาพ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	-	-	Coal bistro ตำแหน่ง เสิร์ฟอาหาร 54ชม.	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
15	นางสาว	ณัชทิชา ตั้งชนะชัยกุล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่เคยรับงาน	ไม่ได้เข้าร่วม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
16	นางสาว	กฤตาภรณ์ กันทะมา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	เป็นผู้ช่วยอบรมอาหารไทย	เป็นผู้ช่วยอบรมอาหารไทย	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
17	นางสาว	จอมกมล ประพันธา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ฝึกงานที่โฮม	ฝึกงานที่โฮม	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
18	นางสาว	น้ำทิพย์ ยิ้มโฉม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ทำอาหารกินเอง	ได้เข้าร่วมอบรมหลักสูตร Mixology Bartending Service Course	ไม่ได้ทำค่ะ	ไม่มีค่ะ	มี แต่ว่ายังไม่เริ่มปฏิบัติเพราะมีการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ทำให้ให้การฝึกงานถูกเลื่อนออกไป	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
19	นางสาว	สุดารัตน์ ขวัญยืน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	กิจกรรม Mixology Bartending Service Course	ไม่มี	ไม่มี	มี แต่ว่ายังไม่ได้เริ่มปฏิบัติ เพราะ มีการแพร่ระบาดของโรคโควิด	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
20	นาย	ณัฐภัทร จีรวุฒิ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	กิจกรรมอบรมการเป็นเชฟมืออาชีพ	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
21	นาย	ธนาวุธ เชี่ยงหว่อง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	เป็นผู้ช่วยอ. ในการสอนอบรมอาหารไทย	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
22	นางสาว	มนัญญา โพธิ์กลิ่น	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	มีค่ะ	ไม่มี	ไม่ได้ทำค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
23	นางสาว	สุดา แย้มยนต์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	มีเข้าแลป	มี	ไม่มี	ไม่มี	มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
24	นางสาว	แพรวา รวยพินิจ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	-	-	-	-	-	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
25	นางสาว	นภัสวรรณ โลหะชาละธนกุล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	Home bakery	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
26	นาย	พลพล อุปโคตร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ลงทะเบียนไว้แต่ยังไม่ได้ไปเพราะติดโควิด	ลงทะเบียนไว้แต่ยังไม่ได้ไปเพราะติดโควิด	ลงทะเบียนไว้แต่ยังไม่ได้ไปเพราะติดโควิด	ไม่มี	ไม่มี	ยังไม่ได้รับเพราะยังไม่ได้ไปทำ
27	นาย	พันกร นาคพร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	Openhouse	.	พนักงานขายสินค้าlevis เซนทรัลปิ่นเกล้า 15วัน วันละ11ชั่วโมง	.	.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
28	นาย	ณพัฒน์ มาประชา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ทำอาหาร	วิชาประกอบอาหาร	ดูแลผู้สูงอายุ	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
29	นาย	บุริศ ประทาน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	โฮมเบเกอรี่	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
30	นางสาว	สุดารั เพชรสี่หมื่น	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	เนื่องจากโควิด-19ทำให้ถูกยกเลิกไป	เนื่องจากโควิด-19ทำให้ถูกยกเลิกไป	ไม่ได้ทำเป็นประจำ เป็นงานที่ไปช่วยในงานเช่น งานแต่ง เวลาในการทำงานแต่ละครั้งประมาณ 12ชั่วโมง	งานแต่ง เวลาในการทำงานแต่ละครั้งประมาณ12ชั่วโมง	เคยช่วยงานในโฮมเบอเกอร์รี่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
31	นาย	ณพวิทย์ ศิลปดิษฐ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	มี	มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
32	นางสาว	เจตสุภา คล้ายเจียม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1	1	1	ไม่มี	ไง1	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
33	นาย	ธีระพงศ์ มุขดี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ฝึกงาน Homebakery	ฝึกงาน Homebakery	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
34	นางสาว	ดวงใจ กัมปนาท	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	มีฝึกที่ home Bakery และcafé by home	มีฝึกที่ home Bakery และcafé by home	ไม่มี	ไม่ได้รับ	เข้าดูงานเพื่อฝึกประสบการณ์ที่ home Bakery และcafé by home	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
35	นางสาว	พิริยาภรณ์ พิมพ์บึง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	1.home bakery	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
36	นางสาว	น.ส.กนกวรรณ สัตยอานนท์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	-ทำขนมในเวลาว่าง	-ฝึกงานใน Home Bakery	-	-	-	มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
37	นางสาว	วรรณนิสา จงพร้า	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	จะมีการฝึกงานของปี1 ที่โฮมเบเกอรี่&คาเฟ่(25 /27/28/29พ.ค.)	จะมีการฝึกงานของปี1 ที่โฮมเบเกอรี่&คาเฟ่(25 /27/28/29พ.ค.)	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ
38	นาย	นิธิดล ฮงประยูร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ลงครัวภาคปฏิบัติ ประมาณ 35 ชม.	1.ครัวจีน วันเสาร์ - อาทิตย์ (ก่อนล็อคดาวน์รอบแรก) ทำได้ประมาณ 8 ชม.	1. Home Bakery ประมาณ 1 เดือน 2. 7 11 ประมาณ 1 สัปดาห์	Casual Pleno ประมาณ 100 ชม.	คิดว่าไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน, เงิน
39	นาย	รวิวิชญ์ สุทิน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ทำอาหาร	ทำอาหารเป็นกลุ่มเพื่อการทำงานเป็นทีม	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
40	นางสาว	มุฑิตา ชูพรัด	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ฝึกงานในมหาวิทยาลัย	ฝึกงานในมหาวิทยาลัย	ไม่มี	ไม่มี	เข้าร่วมอบรมออนไลน์ที่มหาวิทยาลัยจัดไว้ให้	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
41	นางสาว	กัญญาลักษณ์ วิบูลย์ธรรมปาละ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ทำขนมที่บ้าน	ทำขนมที่บ้าน	- ครัวจัดเลี้ยงบางกรวย 10 ชม	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
42	นางสาว	ณัฐสุดา ศุภศร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ขายอาหารวันไหว้ครู	-	Part time ที่ S&P 350 ชั่วโมง	1. Catering บางกรวย 7-18ชั่วโมง 2. Catering Pinktender 5-8ชั่วโมง	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
43	นางสาว	กัญญาลักษณ์ วิบูลย์ธรรมปาละ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ทำขนม	ดูยูทูปทำขนม	-	งานจัดเลี้ยงบางกรวย	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
44	นาย	ศุภชาญ อัศวิกุล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	วิชาเพรสตรี้ อาหารไทยดั้งเดิม วิชาเทคโนโลยีข้าว	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
45	นาย	วรรณภูมิ ละเอียดดี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
46	นางสาว	วิชยา สกุลสอน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ผู้ช่วยอบรมเบเกอรี่	ผู้ช่วยอบรม	ไม่มี	ไม่มี	เข้าอบรมต่างๆที่มหาวิทยาลัยจัดให้	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
47	นางสาว	เพ็ญนภา เพชรแดง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	อบรมเกี่ยวกับสาขาที่เรียน	อบรมเกี่ยวกับสาขาที่เรียน	-	-	อบรมต่างๆในมหาวิทยาลัย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
48	นางสาว	ภรณ์เพชรา ภิรมย์ธีรธรรม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	การเรียนปฏิบัติในห้องเรียน	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
49	นางสาว	ศุภณิชา กระจ่างวงศ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	- ผู้ช่วยอาจารย์ ที่งานOpen house	- ผู้ช่วยอาจารย์ ที่งานOpen house	ยังไม่มีงาน	- ครัวจัดเลี้ยง โรงแรมเพนนินซูล่า 8 ชั่วโมง - งานโครงการหลวง 3 ชั่วโมง	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
50	นางสาว	รัตตินันท์ เดชะ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	ทำซิสเลอร์ เซนทรัลปิ่นเกล้า จำนวนมากกว่า240 ชั่วโมง	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
51	นาย	วรชัย ปิติวิทยากุล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มีเนื่องจากสถานการณ์โควิด19	ไม่มีเนื่องจากสถานการณ์โควิด19	บ้าน 8ชั่วโมง	ไม่มีครับ	ไม่มีครับ	มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
52	นาย	ภัทรชัย เดชบุญญาภิชาติ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
53	นางสาว	กัลยรัตน์ เงินเนย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	กิจกรรมรับน้อง	อบรม	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	การประกวดดาวเดือน 2ชม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
54	นางสาว	ภัทรสุดา จูงใจ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์
55	นางสาว	ชุติมา ศรีชื่น	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
56	นางสาว	นางสาวจิตติกาญจน์ สิริธนาวราเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	1.โรงแรมเพนนินซูล่า 8 ชั่วโมง	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
57	นางสาว	พัชรีวรรณ ศรีเสมอ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	กิจกรรมการเรียนการสอน	ไม่มี	ทำงานประจำที่ ร้านพจน์ศิลป์ ร้านถ่ายรูป จ. อุดรธานี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
58	นางสาว	นิรชา ศรีมันตะ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เวทมนต์การปรุงอาหาร	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีวินัยในการปฏิบัติงาน
59	นาย	คณิน วัฒนสุข	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
60	นาย	สิรวิชญ์ ช่วงชัย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	งานกีฬาต่างๆ	งานกีฬาต่างๆ	ไม่ได้ทำแล้ว	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
61	นาย	ชาานท์ วันเดวา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	มี	มี	มี	มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
62	นางสาว	กุลสตรี รัตนถ่มน้อย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	มีการฝึกทำงานพาร์ทไทม์ที่ร้านกาแฟ ขนมเบเกอรี่ค่ะ	ไม่มีค่ะ	ร้านกลมกล่อม 5 - 9ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่มี	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
63	นาย	ณัฐภัทร สถิตโสพส	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	การบินไทย 30 ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่มี	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
64	นางสาว	นฎา แสงอรุณ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ได้เป็น นศ ผู้ช่วยอาจารย์เพสตรี้ ของโครงการอบรมผู้เรียนรู้ภายนอก ที่ศูนย์วิทยาศาสตร์และภายในมหาวิทยาลัย	ได้เป็น นศ ผู้ช่วยอาจารย์เพสตรี้ ของโครงการอบรมผู้เรียนรู้ภายนอก ที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ระยะยาว เสาร์-อาทิตย์	-	1.งาน casual โรงแรมเพนนินซูล่า จำนวน 8 ชม 2.งานผู้ช่วยเชฟ ที่มติชนอคาเดมี่ จำนวน 7 ชม	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
65	นาย	ภควัต ครองมิ่งมงคล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	กิจกรรม open house	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
66	นางสาว	ณัฐฐา บางแสงอ่อน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เข้าแลป	เข้าแลป	ไม่ได้ทำ	รับสอนขนมเด็ก	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
67	นาย	วรัญญู บุญแาจินต์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
68	นางสาว	เก็จแก้ว เมืองทอง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ปฏิบัติงานในโรงครัวพระราชทานของมหาวิทยาลัย	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
69	นาย	นาย ปฏิภาณ พงษ์สุพรรณ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	เคยได้เข้าไปทำใน home bakery	เคยไปทำงาน part time ที่ร้านกาแฟ the old school บางใหญ่ นนทบุรี	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
70	นาย	วรัญญู โตเข็ม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ฝึกทำอาหาร	ฝึกทำอาหาร	เคยรับงานจัดเลี้ยง	-	ช่วยงานอาจารย์ขายไก่เกาหลีกับยำขนมจีน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
71	นาย	ฐิติภัทร หนูวัน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	อบรมค็อกเทลดิฟกาแฟ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
72	นาย	อัครวัฒน์ เทพนวล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ตัดหั่นแต่งและเตรียมวัตถุดิบ	กินกรรม การประกวด mc	Meating steak จำนวน 8 - 10 ชม / วัน เวลาประมาณ 1 ปี 6 เดือน ร้านอาหารครัว ฮกลกซิ่ว ท่าพระ	บริษัท pink tender งาน เดินแบบ ที่ เกสรพาเลซ	งานแข่งขันการทำอาหารรายการ ทิพรส	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
73	นาย	จักรพรรณ์ เอี่ยมสะอาด	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่ได้ทำ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
74	นาย	พรหมพิริยะ เรือนจำรูญ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	การเรียนปฏิบัติในห้องครัว	เข้าร่วมอบรมการแข่งขันทำอาหาร	ไม่เคย	ไม่เคย	ครัวการบินไทย มากกว่า20 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
75	นางสาว	นริศรา คุ้มภัย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
76	นาย	พพงษ์ ฉิ่งสุวรรณโรจน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เป็นผู้ช่วยอาจารย์สอนวิชาเทคโนโลยีข้าว	เป็นผู้ช่วยอาจารย์สอนเบเกอรี่ในคลาสเรียนพิเศษ	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
77	นาย	ศุภวิชญ์ โพธิ์ทอง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	มี ทำการฝึกเมนูอาหารที่สนใจนั้นจากที่เรียนมาแล้ว	ไม่มีครับ	1. งาน part time ร้าน home bakery 8 ชั่วโมง งาน part time ชื่อร้าน pink tender 16 ชั่วโมง	ไม่มีครับ	ไม่มีครับ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
78	นาย	บวรนันท์ ประเสริฐสันธิ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	งานวัด ศูนย์วิทยาศาสตร์ ช่วยงานอาจารย์	ช่วยงานอาจารย์	ร้าน wolf bar&bistro มากกว่า 300ชั่วโมง	Makro East meet west 6ชั่วโมง	อบรม USA potatoes , อบรม Chocolate	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
79	นาย	วงศวัฒน์ กิติประกาศนันต์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	1.งาน mixologist ปี 63	ไม่เคย	เคยปฏิบัติงาน part time ร้าน cup&cake ประมาณ 500 ชั่วโมง	ไม่เคย	ไม่เคย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
80	นางสาว	พิมพ์พัชร์ สูงสุดเอื้อม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เป็นผู้ช่วยอาจารย์ที่เป็นการอบรมจากนอกมหาวิทยาลัย	-	เคยทำpart time ร้านอาหารในห้าง sizzler จำนวนชม.ปฏิบัติงาน 1,201ชั่วโมง	รับงานแคชชวลของบางกรวย ปฏิบัติงานที่SubDio Garden จำนวนชม.ในการปฏิบัติงาน 9 ชม.	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
81	นางสาว	ณัฏฐ์จิรา อุกฤษฎ์ชินภัค	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ได้ฝึกการใช้มีดอยู่บ้าน ฝึกการแกะสลักในเวลาว่าง ฝึกการทำเบเกอรี่ในเวลาว่าง	เป็นผู้ช่วยอาจารย์ในวันหยุด	เคยมีประสบการณ์การทำงานร้านอาหารซิตเลอร์ เป็นเวลา1เดือน วันล่ะ8 ชั่วโมง	1.ทำงานเกี่ยวกับฟู้ดสไตลิสตั้งแต่6โมงเช้าถึง3ทุ่มที่สตูดิโอ 2.ทำงานเชฟเทเบิลร้านอัตตรา ดายนิ่งเชฟบิ๊กเวบา4โมงเย็นถึง3ทุ่ม 3.ทำอาหารประกอบฉากกองละครใช้เวลาทำประมาณ 5ชม. 4.ทำงานกับcpที่งาน Thai fex เกี่ยวกับการเตรียมอาหารและการบริการเป็นเวลา3วันตั้งแต่6โมงเช้าถึง1ทุ่ม 5.ทำงานกับสถาบันคูลิเนอร์เตรียมวัตถุดิบให้กับผู้เข้าอบรม 2วันทำงานวันล่ะ6-7ชม.	1.ได้เข้าร่วมการอบรมช็อคโกแลต 2.เข้าร่วมการอบรมรายการมันฝรั่ง 3.ได้ไปดูงานการแข่งขันแมคโคร	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
82	นางสาว	ดนุลดา เขมพฤทธิ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เรียนในห้องเรียน	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
83	นางสาว	นภัสกร พวงมาลัย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	นักศึกษาฝึกงานของโครงการ MOU ของการบินไทย 7 ชั่วโมง/วัน	-	-	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
84	นาย	สิทธิโชติ ยศแก้ว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	อบรม potato usa	อบรม potato usa	copper buffer	งานอีเว้นนอกสถานที่ / อีเว้นงานแต่งอื่นๆวันละ 12ชม.+ /อิมแพคเมืองทองต่างๆ / ผู้ช่วยเชฟงานไทยเฟรค / งานผู้ช่วยกุ๊กในโรงแรมต่างๆ /ผู้ช่วยเชฟเทเบิ้ล ฯลฯ จำไม่ได้	อบรม potato usa	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
85	นางสาว	ยุพาพรรณ กรมดี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ทำอาหาร ทำขนมทาน	ช่วยงานอาจารย์ในการทำวิจัยอาหาร	–	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
86	นาย	รณกฤต ชาวสวน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีความสามารถในการสื่อสาร
87	นาย	โยธิน แสงวิสูตร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เป็นผู้ช่วยในการสอนในรายวิชาเทคนิคการอบและผลิตเพสตรี้	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
88	นาย	วรายุทธ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ทำงานช่วยที่วัด ทุกๆที่ว่างหลังจากเรียน แบ่งเป็นเช้าและ 11โมง ในการทำงาน ทุกวันตั้งแต่ปี 62 ถึงปัจจุบัน	ได้มีการไปช่วยงานจิตอาสา ที่ครัวสวนดุสิต 1 วัน ตั้งแต่6โมงเช้า ถึง บ่าย2	รับงาน partime ร้านอาหาร 1อาทิตย์ ร้านคุณพระ วันละ 8-9 ชั่วโมง 56 ชั่วโมง แคทอลิงตามช่วงต่างๆ จำชั่วโมงไม่ได้	งาน เนื้อ usa ตอนปี 1 ที่ central แจ้งวัฒนะนะ สัปดาห์ละ2วัน วันเสาร์อาทิตย์ วันละ 8ชั่วโมง รวม 64 ชั่วโมง	1.งานแมคโคร 2.งานสาขา ปี62 3.งานแกะสลักโรงแรมแกรนดี เมอร์เคียว ฟอร์จูน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
89	นาย	จิรภัส เทนสุภรณ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เข้าร่วมการอบรม "เวทย์มนต์การปรุงอาหาร"	1.เป็นผู้ช่วยอาจารย์สอนในมหาวิทยาลัย 2.เป็นผู้ช่วยทำอาหารขาย ของมหาวิทยาลัย	-	-	เข้าศึกษาดูงานจัดมื้ออาหารเย็นของรุ่นพี่ปี3	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
90	นาย	ธนาธิป อินทร์สวัสดิ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ถ่ายคลิป เตรียมวัตถุดิบ ให้กับอาจารย์. เป็นผู้ช่วยในกิจกรรมโอเพ่นเฮ้าส์	กิจกรรมแนะนำรุ่นน้อง ปี 2563	บางกรวย	อิมแพคเมืองทองธานี	การอบรมโปเตโต้ การอบรมช็อกโกแลต. การอบรมอาหารแม็กซิโก	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
91	นางสาว	พิจิตรา อำนัดมาตย์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
92	นาย	ไตรวิช ศรีชามก	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	เป็นนักศึกษาฝึกงานของmouการบินไทย 7ชั่วโมงต่อวัน	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
93	นาย	ชญานิน ทองกรณ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เข้าแลปปฏิบัติงานตามรายวิชาเพื่อเรียนรู้และฝึกฝนทักษะ	-	Culineur	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
94	นางสาว	ศศิตา อารีย์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	อบรม on line เวทย์มนต์การปรุงอาหาร	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
95	นางสาว	มณฑิรา สมเพือง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	1.อบรมออนไลน์เวทย์มนต์การปรุงอาหาร	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
96	นางสาว	วิมล ด้วงบ้านยาง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เรียนในห้องเรียน	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
97	นาย	ชัยภัทร ฟักแป้น	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	เป็นนักศึกษาฝึกงานของโครงการmouของการบินไทย ฝึกวันละ 7 ชั่วโมงต่อวัน ฝึกงานไปแล้ว 28 วัน รวม 196 ชั่วโมง	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
98	นาย	คฑาทอง สุรัตน์ธารา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ทำขนมอบขาย และ ทำงานพาทไทม์จัดเสิร์ฟอาหารตามงานแต่งหรืองานเลี้ยงต่างๆ(นานๆทำครั้ง)	นำทักษะที่ได้เรียนรู้จากมหาวิทยาลัยมาปรับใช้ในธุรกิจขายขนมอบของตนเอง	ทำขนมอบขายที่หอพักและ ที่บ้าน	1.ทำอาหารไลน์อาหารและเสิร์ฟ ที่เมืองทองธานี 2.ทำงานเสิร์ฟและทำอาหารตามอีเว้นงานแต่งตามสถานที่ต่างๆ	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
99	นางสาว	เพชรรัตน์ โชติเชาวน์ชวลิต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เคยช่วยงานอาจารย์	ช่วยงานอาจารย์ตอนรับมิสไทยแลนด์	การบินไทย มากกว่า30 ชั่วโมง	ไม่เคย	งานซอกโกแลต ม.สวนดุสิต 6 ชม.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
100	นาย	พงศ์สรรค์ ธนวชิราภรณ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ฝึกทักษะการทำงานในครัว	ไม่มี	ร้านอาหารที่บ้าน 10 ชั่วโมงต่อวัน	ไม่ได้รับงานEvent	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความสามารถในการสื่อสาร

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
101	นาย	ปิยะวัฒน์ พุ่มประดับ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	1.ช่วยงานอาจารย์ 2.ช่วยopen house	1.ขายของในวันงานลอยกระทง	ไม่มีครับ	1.casual โรงแรมโอเรียนเต็ล 2.งานที่บางกรวย	1อบรม potapo usa	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
102	นาย	ร่มธรรม เดชก้อง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เป็นผู้ช่วยอาจารย์สอนเบเกอรี่ในคลาสเรียนระยะสั้น	ไม่มี	ไม่ได้รับ	ไม่ได้รับ	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
103	นาย	นรธีร์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เป็นผู้ช่วยในงาน open house	-	-	อิมแพคเมืองทองธานี	1)อบรมpotato usa 2)อบรมช็อกโกแลต 3)อบรมเครื่องดื่ม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
104	นาย	โชติวิทย์ ประนมพนธ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไปช่วยอาจารย์ทำข้าวแช่	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
105	นางสาว	ธัญญลักษณ์ ใหม่สาลี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เคย	เคย	ไม่ได้ทำค่ะ	ไม่ได้ทำค่ะ	ไม่เคย	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
106	นางสาว	รตา กอเจริญทรัพย์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	1.ฝึกทำขนม อาหารที่บ้าน	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
107	นาย	ปรัญชัย สวัสดี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เป็นสันทนาการของสาขา	เป็นสันทนาการของสาขา	ไม่มี	อิมแพ็คเมืองทองธานี 8ชั่วโมง	อบรม potato usa อบรมเครื่องดื่ม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
108	นาย	ณัฐโชติก์ พิลาแดง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	อบรมที่ศูนย์ฝึกอาชีพบางพลัด 1.วิชาอาหารคาว 80ชั่วโมง และ 2.วิชาแกะสลัก 80ชั่วโมง	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
109	นาย	วชิรวิชญ์ นิยมวัฒนพันธ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	อบรมpotato usa	อบรมpotato usa	ฝึกงานครัวการบินไทย	อิมแพ็คเมืองทองธานี	อบรมครัวการบินไทย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
110	นาย	ปิยวัฒน์ เจริญสุข	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เข้าแลปปฏิบัติการเสริมทักษะและความรู้	-	Culineur	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
111	นาย	วรเดช สกุลรัตน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	ทำไลน์อาหารบุฟเฟ่ที่เมืองทองธานี	เข้าอบรมการปรุงอาหารเวทมนต์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
112	นาย	อภิภู บุญปลั่ง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	อบรม potato usa	ไม่มี	ไม่มี	ออกงานเลี้ยงที่	ออกงาน impact เมืองทอง	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
113	นางสาว	ณัฏฐนิช คลังกูล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ทำงานpart-timeที่S&Pและรับงานcateringตามงานeventต่างๆ	ไม่มี	งานpart-timeที่S&Pตั้งเฮ้วเส็ง จำนวนการปฏิบัติงาน 260ชั่วโมง	บางกรวยcatering 6หรือ8ชั่วโมงต่อครั้ง	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
114	นาย	ธนพล จิตรภาษย์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เรียนปฏิบัติในรายวิชาหลักสูตร	-	-	1.Culineur กิจกรรมเปิดตัวChicken Rib 7ชม 2.งานcatering ที่ Apothecary	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
115	นางสาว	สุธาสินี อินทดิษฐ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
116	นาย	สุภกาญจน์ วงษ์ษา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	โครงการเปลี่ยนพลาสติกเป็นบุญ (เมื่อคุณหมุนเวียน)	โครงการเปลี่ยนพลาสติกเป็นบุญ (เมื่อคุณหมุนเวียน)	ร้านกาแฟ อยู่ที่ หนองคาย ชื่อร้าน บ้านทวด ชั่วโมงละ 30 บาท	อิมแพคเมืองทองธานี	โครงการเปลี่ยนพลาสติกเป็นบุญ (เมื่อคุณหมุนเวียน)	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
117	นางสาว	อรยา ณ หนองคาย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เข้าแลป	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
118	นาย	มณฑล เจริญคลัง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	งานวัด ศูนย์วิทยาศาสตร์ กิจกรรมดาวเดือน	ไม่มี	ไม่มี	งาน kolour จัดที่ thai wake Park จำนวนชม 10 ชม	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
119	นางสาว	ปิยวรรณ แย้มเวช	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
120	นางสาว	อภิญญา โศภิษฐ์มงคล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
121	นาย	จิรโชติ แถมดอน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์
122	นาย	ต้นหนาว จันทร์พรม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เป็นผู้ช่วยกิจกรรมแนะแนวรุ่นน้อง เป็นผู้ช่วยในกิจกรรมโอเพ่นเฮ้าส์	กิจกรรมขายไก่ทอด งานลอยกระทงในมหาลัย ประกวด mc	Casual ประจำครัวไทย โรงแรม Avani atrium bangkok Casual อยู่โรงแรม เพนนินซูลา กรุงเทพ	เป็น PC ขาย USA Beat อยู่ที่ central food hall / เป็นPC สินค้าเส้นก๋วยเตี๋ยวสุขภาพ foodNoodles ที่ไอคอนสยาม	งานอบรม potatoes usa งาน อบรมChocolate	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
123	นางสาว	ปาณิสรา พยัคโฆ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	1.ผู้ช่วยงาน open house ของสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 2.ผู้ช่วยอบรมงาน Mixology Bartending Service Course	-	-	1.casual / อิมแพคเมืองทองธานี (Bangkok International Motor Show 2020) /จำนวน 12 ชั่วโมง 2.banquet / โรงแรมเพนนินซูลา / จำนวน 24 ชั่วโมง 3.ผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขัน(คุมการแข่ง) / มหาวิทยาลัยสวนดุสิต(การแข่งแป้งกล้วย) / จำนวน 6 ชั่วโมง	-	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
124	นางสาว	กุลวรินทร์ เผือกพิบูลย์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เป็นผู้ช่วยอาจารย์ท่านต่างๆ	ออกบูธขายของช่วยสาขา	-	1.Pink Tender98ชั่วโมง 2.ออกบูธขายของร้านbonnie dolly bkk20 ชม. 3.celebrate catering 42ชั่วโมง	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
125	นางสาว	นภัสสร จันทสุข	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	1.มีการทำงานพาร์ทไทม์ 2.มีการรับงาน catering ต่างๆ	1.มีการไปช่วยอาจารย์ขายอาหารในวันไหว้ครู 2.มีการช่วยงานอาจารย์ 3.เป็นผู้ช่วยอาจารย์ในการสอนบุคคลภายนอก	4.การทำงาน Part time ที่ร้าน S&P สาขาตั้งฮั่วเส็ง ธนบุรี เป็นเวลา 3 เดือน ประมาณ 384 ชั่วโมง	1.มีการรับงาน casual ที่โรงแรมเพนนินซูล่า จำนวน 4 ครั้ง เป็นจำนวน 32 ชั่วโมง 2.รับงานเป็นพนักงานครัวและพนักงานเสร็ฟของร้าน บางกรวย catering ประมาณ 65-70 ชั่วโมง 3.รับทำงานเป็นพนักครัวในร้าน Pink tender 3 ครั้ง จำนวน 2 ชั่วโมง 4.รับทำงานเป็นพนักงานครัวของร้าน Pink Tener ในงานสมนาของกระทรวง นวน 8 ชั่วโมง 5.รับทำงานเป็นพนักงานครัวของร้าน Pink Tener ในงานของบริษัทBitkub จำนวน 8 ชั่วโมง 6. รับทำงานเป็นพนักงานครัวของร้าน Pink Tener ในงานDelta @ Siam paragon จำนวน 2 วัน เป็นจำเวลา 16 ชั่วโมง	เข้าร่วมการอบรมการใช้ Ms team	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
126	นางสาว	สลิล แก้วกันเนตร?	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่เคย	ไม่เคย	การบินไทย	ไม่เคย	ไม่เคย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
127	นางสาว	ชญาภา นาเลี้ยง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เข้าร่วมอบรม	-	-	-	เข้าร่วมการอบรม	-
128	นางสาว	อรวรา รักสอง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
129	นางสาว	ประภัสสร ไชยชมภู	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เรียนในห้อง	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
130	นางสาว	ชลดา สองเมือง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	1. ขายของที่ซุ้มอาหารของสาขา 2. สตาร์ฟงานแป้งกล้วย 3. งาน open kitchen by Culino 4. กิจกรรมสวนดุสิตจัดให้ 5. ผู้ช่วยอาจารย์สอนค็อกเทลเด็กการโรงแรม 6. อบรม Mixologist bartending service course 7. ผู้ช่วยอบรมเค้กและคุกกี้ระยะยาว	-	-	1.งานเสิร์ฟอาหารของเชฟอาร์ให้ประธานงาน โครงการหลวง ที่เดอะมอลล์บางกะปิ 3 ชม. 2.งานผู้ช่วยเชฟจำ งานจัดเลี้ยงภายในครอบครัว 8 ชม. 3.งานเตรียมอาหารครัวจัดเลี้ยง เพนนินซูล่า (2วัน) 24 ชม. 4.งาน Kolour In The Park 2020 เตรียมอาหารให้แขกวีไอวี 12ชม. 5.งานเตรียมและเสิร์ฟอาหาร งานจัดเลี้ยงงานสมาคมศิษย์เก่าลาดกระบัง 12 ชม. 6.งานเตรียมอาหารเพื่อถ่ายรูปโฆษณา บริษัท ฟู้ดโปรเจ็ค (สยาม) จำกัด 12 ชม.	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน, ได้เห็นการทำงานจริง
131	นางสาว	ธัญญาทิพย์ ราชสีห์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	สถานที่:อิมเพคเมืองทองธานี จำนวนชั่วโมง:ประมาณ28ชั่วโมง	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
132	นางสาว	ธนพร อารยางกูร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	จัด dinner party	-	-	-	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
133	นางสาว	ฐิติมา เจริญรื่น	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
134	นางสาว	สุนิสา คำแจ่ม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ได้ปฏิบัติงานจัดเลี้ยง	-	ไม่ได้ทำ	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
135	นางสาว	ฉันชนก เพชรนุ้ย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีวินัยในการปฏิบัติงาน
136	นาย	สราวุฒิ บุตรดี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
137	นางสาว	ภัคจิรา ขลังธรรมเนียม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
138	นางสาว	กนกพร จอมคำสิงห์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	กิจกรรมงานเลี้ยงในรายวิชาการจัดการบริการอาหาร	ไม่มี	เป็น part time ร้านเบเกอรี่ ประมาณหนึ่งเดือน	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร
139	นางสาว	เกวลิน สมเพชร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	พาร์ทไทม์ร้านฮะจิบังราเมน 2ปี	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
140	นางสาว	รักษ์สุดา กำหอม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1. ได้ฝึกงานกับโรงแรมดุสิตเพลส อยู่แผนกครัวเตรียมและสจ๊วด	1. ได้ฝึกงานกับโรงแรมดุสิตเพลสซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของมหาวิทยาลัย อยู่แผนกครัวเตรียมและสจ๊วด	ไม่ได้ทำงานประจำหรือพาร์ทไทม์	ไม่มีการรับงานแบบ Event	ไม่ได้ร่วมศึกษาดูงานทั้งในและนอกมหาวิทยาลัย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
141	นาย	ธีร์สุธรรศ กุลภัทรพงศ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานในมหาวิทยาลัย	ฝึกงานทำข้าวกล่องโรงเรียนนานาชาติ	-	-	ภายในมหาวิทยาลัยอบรมเกี่ยวกับอาหาร	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
142	นาย	ศุรชา ปัญญาภรบดีเดชา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ในรายวิชาการจัดการงานบริการอาหาร มีกิจกรรมการจัดเลี้ยง	ไม่มี	starbucks	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
143	นาย	กฤตธี ผลพิบูลย์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	กิจกรรมการจัดการงานบริการอาหารในสถานการณ์จริง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
144	นางสาว	เกษริยา ศรีชินเลิศ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานภายในมหาวิทยาลัย	ช่วยเหลืองานมหาวิทยาลัย	ไม่เคยทำงาน Part Time	ไม่มีการรับงานEvent	ไม่เคยเข้าร่วมกิจกรรม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
145	นางสาว	ออยนภา นาเสถียร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ทำงานประจำที่บ้านและขายของออนไลน์	ไม่มมี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
146	นาย	ธีรชาติ พละพงศ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	มี	มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
147	นาย	ธรรมรัตน์ รัตนา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกปฏิบัติการภายใน(ครัวผลิต)	กิจกรรมเปิดบ้านสวนดุสิต	-	งานการประชุมสุดยอดอาเซียน จำนวน 5 วัน	พิพิธภัณฑ์ต้านโกง จำนวนชั่วโมง 6 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
148	นาย	ธยาวุธ สุจริต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	ฝึกงานในมหาลัย	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
149	นางสาว	ธนภรณ์ พวงจิตร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานภายในมหาวิทยาลัย	ช่วยเหลืองานของมหาวิทยาลัย	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
150	นางสาว	ภาวิณี กานต์วรัญญู	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	บูธขายสปาเกตตี้ เซนทรัลสีลมคอมเพล็กซ์ 20ชม.	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
151	นางสาว	วริศรา รุ่งเรือง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
152	นางสาว	ปานตะวัน โหลานิต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ทำขนมขาย	ฝึกงานที่ครัวสวนดุสิตนฤมล	ทำpart time ร้านnicha bakery 5 ชั่วโมงต่อวัน	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
153	นาย	ศิริชัย นิธิโภคกูล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ช่วยที่บ้านทำอาหาร	ช่วยที่บ้านขับรถส่งอาหาร	ช่วยที่บ้านขับรถส่งอาหาร วันละ5ชม	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
154	นางสาว	ธนัชชา ทองบุญธรรม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	โรงแรมสวนดุสิตเพลส 150ชั่วโมง	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
155	นาย	พิชิตชัย บางรัตน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	1.จัดงาน eventหมู่บ้านพฤกษา 9 ชม 2.แพนนินซูล่า 9 ชม.	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
156	นางสาว	ฐริณีย์ สุภา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
157	นาย	วัชรสิทธิ์ บุญธำรงวัฒน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ฝึกงานภายในมหาวิทยาลัย (โรงแรมสวนดุสิต เพลส)	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
158	นาย	พัทธพล พันธุ์วิมลชัย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มีไม่มี	ไม่มี	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ
159	นาย	พิพัฒน์ บัวมัน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	1. Boardvile Cafè 1280 ชั่วโมง 2. Happy Pom Dog Cafè 1400 ชั่วโมง	งานวิวาห์ Siamhouse 63 ชั่วโมง	Home Bakery 150 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
160	นาย	ธีรนัย เกียรติอาธารชัย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.ฝึกปฏิบัติงานภายใน 2.เข้าร่วมแข่งขันการทำอาหาร j lek ในหัวข้ออาหารไทยฟิวชั่น	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	Home bakery จำนวนชั่วโมง2ชั่วโมง	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
161	นาย	พรภูบดินทร์ จรรยาวัฒน์กุล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	การจัดงานเลี้ยง	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
162	นางสาว	ณัฐวดี ประเสริฐบุณย์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ได้มีกิจกรรมจัดงานของวิชาการจัดการงานบริการ	-	-	-	ฝึกงานภายในโฮมเบเกอรี่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
163	นางสาว	ณิชาวีร์ เจริญนภาพร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	มี	มี	Part time	ฟู้ดทรัค ร้านอาหารตามงานคอนเสิร์ต และอื่น ๆ	ในมหาวิทยาลัย โรงแรมสวนดุสิต	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
164	นางสาว	โชษิตา ตันณีกุล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.งานOpen house เป็นผู้ช่วยแผนก Bakery	1.งานOpen house เป็นผู้ช่วยแผนก Bakery	-	1.ชื่องาน : อบรมวิชาการมหาวิทยาลัยศิลปากร (คอมพิมเตอร์ , การใช้โปรแกรม)	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีความสามารถในการสื่อสาร
165	นางสาว	พิมพ์จันทร์ ศรีลา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานภายใน	1.ฝึกงานภายใน 2.ผู้ช่วยอาจารย์สอนอาหารไทย	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
166	นาย	อุสมาน มัสอูดี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	มี	มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
167	นางสาว	จารุวรรณ เอี่ยมเลิศ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	งานอาเซียนปี2019 ที่โบเทคบางนา	งานจัดเลี้ยงในวิชาการจัดการงานบริการ การเป็นผู้ประกอบการและวิชาควบคุมต้นทุนอาหารในวันที่11-12 มีนาคม 2564	Part Time 7-11 ไม่ต่ำกว่า300ชั่วโมง	1.บริการ Autta dining 8-9ชั่วโมง 2. เป็นผู้ช่วยเชฟฮูโต้ในการสาธิตอาหารในงานอีเวนท์ที่โรงพยาบาลจุฬาฯ 4-5ชม. 3. เป็นผู้ช่วยเชฟฮูโต้ในการสาธิตในการทำอาหารที่คอนหนึ่งย่านBTSพระโขนง 6-7ชม.4.งานบริการ แคทเทอริงพรีโน่บางกรวย 24ชม. 5.ประกอบอาหาร งานอาเซียนในโรงแรมแชงกีล่า 8-9ชม.	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
168	นาย	ธนยศ ไชยธรรมเดช	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานที่Home Bakery	การฝึกปฏิบัติการจัดงานจัดเลี้ยงfine diningในสถานการณ์จริง	parttime ที่The Coffee Club มหาราช	casual ที่โรงแรม โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ ทั้งวันประมาณ7-8ชั่วโมงต่องาน	ได้เยี่ยมชมสถานประกอบการHome bakeryในรายวิชาเทคนิคการผลิตเบเกอรี่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
169	นาย	พิษณุ ศรีโยธี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	งานจัดเลี้ยงงานเดียว	งานจัดเลี้ยงงานเดียว	ร้าน Torayakiniku x cafe ทำงานวันละ 8 ชั่วโมง	งานจัดเลี้ยงทำบาร์ ที่สังกะสีสโมสร 8ชั่วโมง	ไม่มีกิจกรรม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน, มีเงินใช้ไม่ขัดสน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
170	นาย	ภูวเดช เภารัศมี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ	ฝึกปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ	ไม่ได้ทำ part time	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
171	นางสาว	กัณณิกา ทองพูล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
172	นางสาว	มีสุข ศรีเอก	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	กิจกรรมต่างๆที่เรียนในห้องเรียน	กิจกรรมต่างๆในมหาวิทยาลัย	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
173	นาย	ธรรมรัตน์ รัตนา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกปฏิบัติภายใน	กิจกรรมเปิดบ้าน	-	งานอาเซียนซัมมิต จำนวน 5วัน	พิพิธภัณฑ์ต้านโกง 6 ชม.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
174	นางสาว	กิตตินภา ขูทก	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.การได้ทำงานเป็นผู้ช่วยอาจารย์ในการสอนทำอาหาร 2.การฝึกทำงานในร้านอาหาร	1.การได้ฝึกลงปฏิบัติจริงในครัว	1.ทำงานร้านอาหาร Bodegas wine(5ชั่วโมงขึ้นไป) 2.ทำงานบริการเสิร์ฟในเครือเอกแอโร่(5ชั่วโมงขึ้นไป) 3.เคยรับงานร้านอาหารในวัง (5ชั่วโมงขึ้นไป) 4.ทำงานในเครือซีพีคือจัดเตรียมอาหารให้ผู้เข้าร่วมทดสอบชิมเพื่อวิเคราะห์ความชอบ (5ชั่วโมงขึ้นไป)	1.งานแต่งงานย่านม.เกษตร(5ชั่วโมงขึ้นไป)ไปทำงานในเครือเอกแอโร่	1.ดูงานในมหาลัยในตึกนานาชาติโครงการแลกเปลี่ยนเชฟต่างประเทศ 2.ดูงานการแข่งขัดทำอาหารที่ไทยเฟค	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน, ได้ความรู้และทักษะเพิ่มขึ้นมากมาย
175	นางสาว	ธัญญลักษณ์ พันธ์ทองดี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์
176	นาย	เกรียงศักดิ์ บอนแดง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ -ทำอาหารขายในหมู่บ้าน -ทำงาน part time	-	-ทำที่ร้าน yellow spoon เป็นเวลา1047ชั่วโมง -กลับมาทำงานกับที่บ้านต่อ	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
177	นางสาว	วรารัตน์ ดีเสมอ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริกการ -ได้ทำขนมขายในออนไลน์	-	ทำงานที่ร้านอาหารป่าก์ 400ชั่วโมง	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
178	นางสาว	บ่อพลอย จันตาวงศ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ทำงานร้านขนมอบ, เป็นแคชชวลโรงแรม	ฝึกงานครัว	ปัจจุบันไม่ได้ทำเนื่องจากสถานการณ์โควิด	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
179	นาย	ธนพล จันผกา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
180	นาย	ทัสมา ขันชะลี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ทำแลปที่ศูนย์วิทย์ในคาบเรียน	ทำแลปในคาบเรียน	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
181	นางสาว	ศศิพิมพ์ พูวงษ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ฝึกงานในมหาวิทยาลัย	ฝึกงานในมหาวิทยาลัย	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
182	นางสาว	มนรดา อุไรรางกูล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	-	-	-	-	-	ยังไม่เคยฝึกงานหรือลองทำงานที่ไหนเลยค่ะ
183	นางสาว	วณิชยา บุญญานนท์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์
184	นางสาว	สาวิกา แก้วบุตรดี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	เป็นผู้ช่วยอบรมเบเกอรี่	เป็นผู้ช่วยอบรมเบเกอรี่	ไม่มีค่ะ	ผู้ช่วยอบรมเบเกอรี่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 11ชั่วโมง	ผู้ช่วยอบรมเบเกอรี่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 11ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
185	นางสาว	ธนพร ขจรไพศาล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	เป็นผู้ช่วยอาจารย์วิทยากรโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต คอร์สอบรมช่างฝีมืออาหารไทย	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
186	นางสาว	อภิสรา วงษ์อามาตย์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	มีการฝึกงานของการบินไทยแต่ละแผนก	ไม่มี	ไม่มี	1. ทำงานผู้ช่วย Food Stylist บริษัทของมาดามตวง จำนวน 8 ชม. 2. ทำงานผู้ช่วย Food Stylist ที่ Macko สาขา พัฒนาการ จำนวน 18 ชม. 3. งาน Project ข้าวแช่ ที่บ้าน 2/1 Two S/ash One Cursted Cuisine จำนวน 6 ชม.	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
187	นางสาว	กนกพร จอมคำสิงห์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานภายใน	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
188	นางสาว	สิรวิภา ยนปลัดยศ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	มีกิจกรรมในวิชาจัดเลี้ยงฯ	กิจกรรมในวิชาจัดเลี้ยงฯ	เคยไปช่วยงานผู้ช่วยของครัวไทย	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
189	นาย	ธรรดร ตะนัง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานภายใน	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
190	นางสาว	ธนพร ขจรไพศาล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	เป็นผู้ช่วยอาจารย์วิทยากรโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต คอร์สอบรมช่างฝีมืออาหารไทย	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
191	นางสาว	พรนภา ประสงค์สุขสันต์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	เป็นผู้ช่วยคอร์สอบรมบุคคลภายนอกเสาร์ อาทิตย์ของโรงเรียนการอาหารนานาชาติมหาลัยสวนดุสิต	โรงเรียนการอาหารนานาชาติมหาลัยสวนดุสิต จำนวน 250 ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
192	นางสาว	ปัณฑิตา ภูปริ้ม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	เป็นผู้ช่วยคอร์สอบรมบุคคลภายนอกเสาร์อาทิตย์ของรร.การอาหารนานาชาติสวนดุสิต 250 ชม.	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
193	นาย	จิรภัทร ศรีภา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	เข้าร่วมการอบรมด้านอาหาร	เป็นผู้ช่วยอาจารย์สาธิตในห้องเรียน	ไม่ได้ทำ	รับงานผู้ช่วยfood stylist	กิจกรรมอบรมเกี่ยวกับธุรกิจเครื่องดื่ม และ ร้านกาแฟ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
194	นางสาว	ลลิตภัทร นุชยงค์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
195	นาย	ณัฐวุฒิ แพทย์นาดี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	จัดกิจกรรมงานเลี้ยง	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
196	นางสาว	มัลลิกา เอื้อบำรุงเกียรติ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
197	นางสาว	พิจิตรา ตันทา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	กิจกรรมทำงานจัดเลี้ยงของวิชา การจัดการ การเป็นผู้ประกอบการและการควบคุมต้นทุน	กิจกรรมงานอาเซียน	เป็นผู้ช่วยอบรมบุคคลภานนอกวันเสาร์-อาทิตย์ของโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต	-	โฮมเบเกอรี่(1 ชม.)	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
198	นางสาว	ปิยาพัชร เมฆโสภณ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	1.ตัดหั่นแต่งเตรียมวัตถุดิบปรุงประกอบ2.ฝึกชงกาแฟน้ำชาต่างๆ	-	ครัวการบินไทย 360 วัน	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
199	นางสาว	ฉัตรลดา ยิ้มขลิบ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	สอบอบรมกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	อบรมอาหารฮาลาลในมหาวิทยาลัยเขตสุพรรณบุรี	ครัวการบินไทย ปีละ 90 วัน	Staff งานปีใหม่ของสำนักงานใหญ่บริษัท scb 8 ชั่วโมง	โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ 8 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
200	นางสาว	มั่นใจ ประเดิมชัยงานเอก	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	1.ฝึกงานในสถานศึกษา 2.ฝึกงานนอกสถานศึกษา	ฝึกงาน	ไม่มี	1.Casual The Peninsula Bangkok 2.Casual Bangkok Marriott Hotel The Surawongse 3.Casual staff Thonglor Thai Cuisine	1.ครัว11มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 150 ชม 2.Bangkok Marriott Hotel The surawongse จำนวน 1040 ชม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
201	นางสาว	นุชนาถ แพงสุวรรณ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	งาน part time ที่โรงเรียนขนมอบนานาชาติ ประมาณ 20 ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
202	นางสาว	ฐิติชญา เรืองนพวัชร์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ฝึกทำอาหารไทย	ฝึกทำเบเกอรี่	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ
203	นางสาว	ปานวาท มณีโชติ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ฝึกปฏิงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย	ฝึกปฏิงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย	โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต	I do catering	อบรมกับมหาวิทยาลัย ศูนย์สุพรรณบุรี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
204	นางสาว	ณัฐพร สังหมื่นเหม้า	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ทำกิจการต่อจากที่บ้านที่จ.ชลบุรี	ไม่ได้รับ	ไม่ได้ไป	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
205	นางสาว	ปภาพรรณ วรรณดี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	การเข้าอบรมต่างๆเกี่ยวกับการทำงานด้านอาหาร -การเป็นผู้ประกอบอาหาร -อาหารฮาลาล	การเป็นผู้ช่วยวิทยากร สอนทำอาหาร เป็นนักศึกษาผู้ช่วยในงานโอเพนเฮาส์ คณะโรงเรียนการเรือน	ฝึกงานที่ร้าน S&P เป็นเวลา 3 ปี (ฝึกแผนกเบเกอรี่ แผนกครัวไทย และบาร์น้ำ) ฝึกงานที่ร้าน เกรย์ฮาวด์คาเฟ่ เป็นเวลา 5 เดือน (แผนกครัวยุโรป) ทำงานพาทไทม์ที่ร้านโคโค่บาร์ 5 เดือน (แผนกบาร์ค็อกเทล) ปัจจุบันเป็นพรีแงานประจำร้าน Copper buffet	ทำอาหารงานมอเตอร์โชว์ กับ ร้านทองหล่อ	การอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร เข้าร่วมอบรมอาหารฮาลาลที่ศูนย์การศึกษานอกพื้นที่วิทยาเขตสุพรรณ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
206	นาย	ศักดา อุโบสถ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 1	ทดลองสูตรผงราดข้าวปลาสลิด ทำข้าวกล่องรับร.10	ตั้งซุ้มขายของ	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
207	นาย	ชนาธิป ยืนตน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 1	เข้าแลปปฏิบัติการ	ช่วยงานอาจารย์ในสาขา	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
208	นางสาว	ชฎารัตน์ คงรอด	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 1	เป็นส่วนร่วมในการทำผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวปลาสลิดรสต้มยำ เสริมทักษะพื้นฐานในการชั่ง ตวง และหั่นตัดแต่งวัตถุดิบ	1.กิจกรรมชมรมตลาดนัดนักศึกษา 2.กิจกรรมCAMP+9MARKET 3.กิจกรรมตลาดจีน-อาเซียน ได้ฝึกทักษะการขายและการคำนวนต้นทุน กำไร	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
209	นางสาว	ณัฐวรา สุขมาก	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 1	ทอดไข่ดาว	ทอดไข่ดาว	10ทอดไข่	ไม่มี	ไม่	มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
210	นางสาว	มนัสวี ถนอมสุข	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 1	มี	มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
211	นางสาว	อลิสา เชื้อนุ่น	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 1	มี	มี	ไม่ได้ปฏิบัติงาน	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
212	นางสาว	อารียา ปานเผือก	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 1	ยังไม่มี	-	ยังไม่มี	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
213	นางสาว	ติยากรณ์ แพงรูป	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	มีค่ะ	มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
214	นาย	สิทธิพงศ์ โกศากล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
215	นางสาว	ปารจรีย์ ปัญญาเฉลิมพงศ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	ออกบูธขายของกินในมหกรรมอาหาร	ร่วมทำอาหารพระราชทาน	ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 300 ชั่วโมง	ร่วมทอดไข่พระราชทาน 10 ชั่วโมง	-	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
216	นางสาว	หทัยทิพย์ อังกาบละออง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	กีฬาสี	ทำแกงเขียวหวาน	ทำงานในครัวเอกพล ได้ 100 ชั่วโมง	ทำข้าวไข่เจียว มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี ได้25 ชั่วโมง	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
217	นาย	ณัฐนันท์ แสนยากุล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	กิจกรรมฝึกประสบการณ์ ในโรงอาหาร ห้องปฏิบัติการอาหาร โฮมเบเกอรี่ กิจกรรมโครงการพัฒนาความรู้นวัตกรรมและเทคโนโลยี	กิจกรรมแคมป์ปิ้ง การขายของ อาหาร	ครัวเอกพล 100 ชม.	ครัวเอกพล 100 ชม.	ครัวเอกพล 100 ชม.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
218	นางสาว	พิณ ถูกธรรม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	1.ฝึกปฏิบัติงานที่สวนอาหารดุสิตเอกพล 2.ร่วมกิจกรรมทำน้ำพริก (ปี1) 3.ร่วมกิจกรรมทำขนมงานทอดกฐิน (ปี1-2)	กิจกรรมทำอาหารจัดเลี้ยงcampของวิทยาเขต	-	-	ศึกษาดูงานที่บริษัท ไทยซองเดอร์ ออแกนิคฟู้ด 3ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
219	นางสาว	นิภาพร มานาง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	ฝึกงาน	ฝึกงาน	ไม่มี	ไม่มี	ฝึกงานที่โรงอาหาร 10 ชม.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
220	นางสาว	ณิชาภัทร สมิงนคร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	กีฬาสี	ทอดไข่ดาว	ไม่มี	ไม่มี	ซองเดอร์ไทยออร์กานิคฟูด	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
221	นางสาว	นิพาดา สระน้ำ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	กีฬาสี/ทอดไข่ดาว	ทำแกงเขียวหวาน	ไม่มี	ไม่มี	ดูงานที่ Xongdur	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
222	นางสาว	ผกาฉัตร อักษรสม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	กีฬาสี Open house	แกงเขียวหวาน งานแคมป์	ไม่มี	ไม่มี	ซองเดอร์ไทยออร์กานิคฟูด	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
223	นาย	ชนะชัย ไพรบูรณ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	กีฬาสี	ทอดหมูยอ ไข่เจียวม้วน	-	-	พิพิธภัณฑ์อู่ทอง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
224	นาย	ชิติพัทธิ์ เที่ยงสันเทียะ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	ฝึกงาน	ฝึกงาน	-	-	ฝึกงาน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
225	นางสาว	สุวนันท์ บุตรสา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	กีฬาสี	ทอดไข่	ไม่มี	ไม่มี	มังกรสวรรค์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
226	นาย	ศุภกร พุฒิมาศ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	เก็บชั่วโมงฝึกงาน	เล่นกีฬา	ห้องปฏิบัติการอาหาร	ไม่มี	ไม่มี	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
227	นาย	นันทวัฒน์ เลี่ยมรัตน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	ทักษะการทำอาหาร	ทักษะการทำอาหาร	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
228	นาย	เจษฎา คร่ำสุข	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	1.ขายข้าวไข่เจียว 2.ขายปลาหมึก	กิจกรรมแคมป์ขายของ	ไม่มี	ไม่มี	1.โรงงานแปลรูปข้าวธัญพืช	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
229	นาย	สุภัคชัย สรรเสริญประภา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 2	ขายข้าวไข่เจียว	ขายข้าวกระเพรา	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
230	นาย	กฤตบุญ ทองแท้	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	ช่วยงานอบรมต่างๆของคณะ	ค่อยเป็น Helper ร่วมกับ อาจารย์	ไม่ได้ทำ	ช่วยงานแคมป์ปิ้ง ของมหาวิทยาลัยในเรื่องการเตรียมอาหารและการเล่นดนตรี (ไม่ได้ระบุ ชม.)	กิจกรรมลงพื้นที่ชุมชน ในเรื่องของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ไม่ได้นับ ชม.).	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
231	นางสาว	ธนิชตา บำรุงศรี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	กิจกรรมนอกมหาลัยคือการออกงานตามสถานที่	มีไปทำน้ำหวานให้น้องๆที่ละออุทิศ	ไม่ได้ทำงาน	ไม่มีรับงานevent	มีฝึกงานภายในมหาลัย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
232	นางสาว	ปัณฑารีย์ พ่วงพลับ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	ออกบูธอาหารไมเคน	ออกนอกพื้นที่ ทำอาหาร	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	จัดบูรอาหาร	โรงแรมฮาลาน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
233	นาย	ภราดร ตาต่อม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	1.การจัดงานเลี้ยง 2. การฝึกประสบการณ์ในสถาบัน เช่น ครัวสวนดุสิต	1.การจัดงานเลี้ยงต่าง ๆ	ไม่มี ไม่ได้ทำ	ไม่มี ไม่ได้ทำ	ศึกษาดูงานที่โรงแรม Le Méridien Chiang Mai	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
234	นางสาว	อักษรา อักษรชู	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	ลงพื้นที่กับอาจารย์ตอนปี1	ทำอาหารรับเสด็จร.10	ไม่ได้ทำ	ไม่ได้ทำ	ฝึกปฏิบัติงานในโรงอาหาร และร้านhome cafe 150 ชม.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
235	นางสาว	วรางคณา แสนกล้า	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	ทำงานฝ่ายจัดเลี้ยง ช่วยเสริมทักษะที่เกี่ยวข้องในสาขา เช่น การเสิร์ฟ การจัดไลน์อาหาร และการจัดเก็บอุปกรณ์ในถูกต้องและเป็นระเบียบ	1.ทำงานฝ่ายเอกสาร 2.ทำงานฟาร์ม	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี 75 ชั่วโมง ในการปฏิบัติงาน 1.ทำงานจัดเลี้ยง 2.ทำงานฝ่ายเอกสาร 3.ทำงานที่ฟาร์ม	ไม่มี	ไม่มี	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
236	นางสาว	บุษบา แซ่ย่าง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	1. งานจัดเลี้ยง	1.ช่วยทำข้าวกล่องในงานวันรับเสด็จ	ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล 08:00-17:00 ฟามขจร 08:00-17:00	ไม่มี	ไม่มี	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
237	นางสาว	อรนรินทร์ ศรีดี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	ช่วยแม่ขายของ	-	ช่วยแม่ขายของ วันละ11 ชั่วโมง	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
238	นางสาว	รัชนีกร ทัดเที่ยง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	กิจกรรมช่วยงานอาจารย์ที่หลักสูตร เช่นวิจัย	กิจกรรมช่วยงานอาจารย์ที่หลักสูตร เช่นวิจัย	งานเด็กทุน75ชม.	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
239	นางสาว	มาริษา วิไลโรจน์วรกุล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานร้านโฮม ฝึกงานครัวสวนดุสิต ฝึกงานดุสิตเพลส ฝึกงานขายข้าวไข่เจียวที่วิทยาเขต ผู้ช่วยวิทยากรฝึกอบรมกลุ่มแม่บ้านสุพรรณบุรี	ช่วยเป็นผู้ช่วยวิทยากรในการอบรมต่างๆ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
240	นางสาว	ธนิชตา บำรุงศรี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	ไม่ได้ทำกิจกรรมเลย	ไม่ได้ทำกิจกรรมเลย	ไม่ได้ทำงาน	ไม่มีรับงาน	ไม่ได้เข้าร่วมกิจกรรม	ไม่ได้ทำกิจกรรมหรือเข้าร่วม

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
241	นางสาว	อนัญญา วิญญูทัตถกิจ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	กิจกรรมแนะแนวคณะ	ออกงานบริการวิชาการวัดวังคัน จ.สุพรรณบุรี	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
242	นางสาว	สุธัญญา กุลสิรภัทร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	1.กิจกรรมลงพื้นที่ตามวิสาหกิจชุมชน 2.ช่วยงานวิจัยอาจารย์	ทำงาน 75 ชม. ในครัวสวนดุสิต	ทำงาน 75 ชม. ที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
243	นางสาว	ประภัสสร ลาดปะละ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานในโรงอาหาร ขายข้าวไข่เจียว ฝึกงานที่โฮม ออกงานขายสินค้า ออกงานช่วยงานอาจารย์	ฝึกงานในโรงอาหาร ขายข้าวไข่เจียว ฝึกงานที่โฮม ออกงานขายสินค้า ออกงานช่วยงานอาจารย์	-	-	อบรมแกะสลัก อมรมทำอาหาร	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
244	นางสาว	ทิพย์สุดา ฉายขิ้ม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
245	นาย	พงศ์พิพัฒน์ บุญสม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	1.ช่วยงานคณะ 2.ช่วยงานอาจารย์	1.ช่วยงานคณะ 2.ช่วยงานอาจารย์	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
246	นาย	ชิษณุชา เที่ยงพุ่ม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	จัดงานเกี่ยวกับอาหาร	จัดงานเกี่ยวกับอาหาร	ไม่มี	งานเลี้ยงต่างๆ	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
247	นางสาว	ขวัญพิชชา อารีญาติ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 3	การจัดบูธต่างๆภายในมหาลัย	การเป็นสตาร์ฟให้กับกิจกรรมบ้างกิจกรรม	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
248	นาย	กฤษดา ไตรแก้ว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	lion cafe 12ชม.ต่อวัน	ไม่มี	ไม่มี	มีความสามารถในการสื่อสาร

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
249	นางสาว	อนัญญา อุนตกูล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	ฝึกงานภายในมหาวิทยาลัย	ร่วมทำงานทีมสโมสรของมหาวิทยาลัย	Four Seasons Hotel Bangkok	ไม่มี	โฮมเบเกอรี่ ฝึกงาน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
250	นางสาว	จารุวรรณ อินทะวงศ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	การฝึกงานขายของในมหาลัย	การทำบุญหบักสูตร การขายของตลาดนัดในมหาลัย	โรงงานน้ำพริก 3เดือน	-	โรงงานขนมจีนโพพระยา	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
251	นางสาว	ผกาวรรณ แซ่เจี่ย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	เข้าร่วมอบรบต่าง ๆ 1. อบรบFoodStylistกับเชฟประชัน 2. อบรบทำอาหารกับเชฟวิลเมน ลิออง	1.ได้เข้าร่วมออกงานในการทำอาหารแด่พระเข้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอทิตยาทรกิติคุณ ในจังหวัดสุพรรณบุรี 2. อบรบแกะสลักผักผลไม้ ที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (กทม.) 3. อบรบปลาแซลมอนกับ seafood from norway	-	แคชชวล รับผิดชอบในการทำชุดอาหารเมนู ข้าวแช่ ร้าน Khao เอกมัย ซ.10 เป็นเวลา 7 วัน ได้ข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษา	ดูงานและร่วมงาน ตามรายวิชาของสาขา 1. โรงงานขนมจีนเส้นสด 2. โรงงานผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. ดำนา เรียนรู้พืชพันธุ์ข้าวต่าง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
252	นาย	จงรัก หลินศรี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
253	นาย	สหัสวงศ์ นวลจันทร์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ร้านอาหร Rare Bkk	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
254	นางสาว	จันทกานต์ แพทย์ชิม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	ออกบูทขายอาหารงานมหกรรมอาหาร	ทำอาหารงานเลี้ยงกีฬาสี	ไม่มี	ไม่มี	ออกดูงานนอกสถานที่วิชาผู้ประกอบการ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
255	นางสาว	พรชิตา คงสุวรรณ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	1.ออกบูธขายอาหารงานมหกรรมอาหาร 2.สาธิตการทำขนมงานมหกรรมอาหาร 3.สาธิการทำลูกชุบให้ชาวบ้าน	ทำอาหารงานกีฬาสี	-	-	มีออกนอกสถานที่ จ.กาญจนบุรี งานวิชาผู้ประกอบการณ์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
256	นาย	ติณณภพ บุญครอง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	ออกบูธขายผบิตภัณฑ์ของมหาลัย	ช่วยงานหลักสูตรจัดกิจกรรมให้ความรู้แกชุมชน	พนักงานประจำร้านtexas chicken	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
257	นางสาว	ณัฏฐ์ชญา บริบูรณ์วงศา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	1.ฝึกเทlatte art 2.ศึกษาความรู้เรื่องกาแฟ	-	1.ร้านsometimes I feel 208ชม. 2.ร้านlion cafe 504ชม.	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
258	นาย	อิทธิพล นิยมนา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	1 ฝึกการทำบัญชี การหาต้นทำ กำไรในการขายของออนไลน์ 2 ฝึกการผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อขายผ่านช่องทสงออนไลน์	1 การลองเปรียบเทียบตลาดเพื่อเปรียบเทียบราคาวัตถุดิบ	The wakeup coffee 240 ชั่วโมง	Catering casual @ Aube by ido catering 200 ชั่วโมง	กลุ่มสตรีพัฒนากล้วยน้ำว้าไทย ตำบลทุ่งสมอ อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
259	นาย	ขัณฑญ อรุณโน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	ทักษะการเตรียมอาหาร	1.ขายข้าวไข่เจียว 2. ขายเครป	โรงแรมเซนทราบานเซนทารา ศูนย์ราชการแจ้งวัฒนะ 9 ชั่วโมงต่อวัน	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
260	นางสาว	ณัฏฐณิชา ทุเครือ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	1.ทำกับข้าวรับประทานกับครอบครัว 2.ลองทำขนม เบเกอรี่ ต่างๆ	-	ทำงานประจำที่ Lion cafe จำนวน9ชั่วโมงต่อ1วัน	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
261	นาย	ธีรภัทร์ ภิรมย์รื่น	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	กิจกรรมที่ได้รับมอบหมายจากอาจารย์ เช่น 1. งานเตรียมวัตถุดิบงานแต่ง ผอ. 2. งานมหกรรมอาหาร เป็นต้น	กิจกรรมฝึกงานต่าง ๆ และงานที่เกี่ยวข้องกับสโมสรนักศึกษา	ปัจจุบัน* ทำงานอยู่ร้าน SANTAFE ตำแหน่ง Asst. (Full-time)	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
262	นาย	ธนกร ภมร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ชั้นปีที่ 4	จัดเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ออกอาหาร	แกะสลัก	ธุรกิจส่วนตัว ร้านอาหาร เกษตรกร	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
263	นาย	จตุพร ยอดอุดม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 1	ขายปาท่องโก๋	-	ขายปาท่องโก๋ 48 ชม.	-	มีทำกิจกรรม Vlog พี่ไชว์น้อง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
264	นาย	นิรวิทธ์ สุขใส	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 1	ขายปาท่องโก๋	-	48 ชั่วโมง	-	บล็อคพี่ไชว์น้อง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
265	นาย	ณัฐพล ชัยศิริ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 1	การฝึกงาน ในมหาวิทยาลัย	ช่วยอาจารย์วิจัยหมูย่าง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
266	นาย	ศิวาณัฐ ภูษา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 1	-	-	-	-	-	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีความสามารถในการสื่อสาร
267	นาย	นาวิน น้ำแก้ว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 1	ช่วยวิจัยอาจารย์	เป็นผู้ช่วยอาจารย์วิจัยและทำกิจกรรม	ล้างจาน 1ชม ที่ร้านอาหารตามสั่ง	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
268	นางสาว	นันท์นภัส พชระธนเสฏฐ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 1	ปรับพื้นฐาน เรียนทำอาหารจากครูที่ศูนย์ต่างๆ	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
269	นางสาว	ธันยธรณ์ นรายรัตน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 1	-	งานSuan Dusit Trang Elegant Dinner Night 2020	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
270	นางสาว	กฤตชนก ทรัพย์แก้ว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	-	ฝึกงาน	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
271	นาย	ศมัชฌาฎ์ อรัญฤทธิ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	1.เรียนรู้เกี่ยวกับการทำปาท่องโก๋	1.เรียนรู้เกี่ยวกับภาษาอังกฤษที่ใช้ในการสอบtoeic	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
272	นาย	ณัฐภูมิ เช่งลอยเลื่อน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	งานที่ทำได้รับมอบหมายแต่ล่ะคลาส	งานที่ทำได้รับมอบหมายแต่ล่ะคลาส	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
273	นางสาว	ณิชมน จันทร์งาม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	1.ฝึกงานภายในมหาวิทยาลัย 420 ชม. 2.ช่วยเหลืองานรุ่นพี่ในกิจกรรมต่างๆ เช่น งาน Dinner	1.ฝึกงานภายในมหาวิทยาลัย 420 ชม. 2.ช่วยเหลืองานรุ่นพี่ในกิจกรรมต่างๆ เช่น งาน Dinner	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
274	นางสาว	เก็จมณี คงกลอม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	ฝึกงานในมหาวิทยาลัย (ขายเครป)	ขายเครป	มีการฝึกงานในมหาวิทยาลัย ขายเครป , เบเกอรี่ ประมาณ 336ชม.	ไม่ได้รับงานevent	การสีข้าว	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
275	นางสาว	จินตนา จุปะมะตา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	ดูหนังภาษาอังกฤษซับไทย	เล่นกีฬา	ร้านดุสิตตรัง	-	ร้านดุสิตตรัง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
276	นางสาว	กมลชนก ปัจฉิมเพ็ชร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	งานอาหารไทย	การฝึกงานร้านเครป	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
277	นางสาว	วิลาวัลย์ เกาะสมัน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	1.เรียนรู้วิธีจัดการ บริหารร้าน 2.เรียนรู้วิธีทำแป้งเครป 3.มีทักษะในการหมุนแป้งเครป	รับออเดอร์เครป	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
278	นาย	ศุภชัย เถรว่อง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	-	ได้เข้าร่วมการฝึกปฏิบัติงานกับทางมหาวิทยาลัยที่ดุสิตเสิร์ฟ	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
279	นางสาว	ศิริรัตน์ เพชรหนองชุม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	กิจกรรมการฝึกงานภายในมหาลัย ไม่ว่าจะเป็นครัวสวนดุสิต ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	กิจกรรมทำขนมเบเกอรี่ส่งขายรถโมบาย	-	-	โครงการพัฒนานักศึกษาและบุคลากรทางด้านอาหาร 1 สัปดาห์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
280	นาย	หัฏฐาภรณ์ มูสิกา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	ฝึกงานร้านเครป ตอนชั่วโมงฝึกงานครบแล้ว	แนะนำมหาลัยในกับรุ่นน้องที่เข้ามาดูชมมหาลัย	ปี1 ฝึกงานที่ครัวสวนดุสิต 300ชั่วโมง ปี2เทอม1 ฝึกงานร้านกาแฟ 120ชั่วโมง ปี2เทอม2 ฝึกงานร้านเครป	รับไลน์อาหารบุฟเฟต์ ครัวส่วนดุสิต 10ชั่วโมง	กิจกรรมพัฒนานักศึกษา 3วัน วันละ8ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
281	นาย	อัธพล รัตนเมือง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	ฝึกงานภายใน,dinner	ฝึกงานภายใน,dinner	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
282	นางสาว	ญาณิศา บัวสด	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	กิจกรรมอบรม Suan Dusit international culinary school	1.กิจกรรมอบรม Suan Dusit international culinary school	เปิดร้านทำขนมขายออนไลน์	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
283	นาย	วรินทร มากทอง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
284	นางสาว	เก็จมณี คงกลอม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	ฝึกตีมายองเนส	ขายเครป	ไม่มี	ไม่มี	การสีข้าว	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
285	นางสาว	กฤตชนก ทรัพย์แก้ว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	ฝึกทำอาหารที่บ้าน	ฝึกงานในมอ	-	-	-	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
286	นางสาว	วิลาวัลย์ เกาะสมัน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	ทดลองสูตรอาหารใหม่ๆ	-	-	-	-	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
287	นาย	กิตติศักดิ์ กุ้งอุย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
288	นาย	วรินทร มากทอง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
289	นาย	วัชรพงษ์ คงมั่น	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	ช่วยงานในห้องครัว	ล้างจาน ทำความสะอาดห้องครัว	ไม่มี	ไม่มี	โรงแรม เลอ เมอริเดียน เชียงใหม่	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์
290	นางสาว	กัลญารัตน์ ดวงประทีป	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	ทำอาหารเองที่หอพัก	ดูหนังต่างประเทศ	ไม่ได้ทำ	ไม่ได้ทำ	ศึกษาดูงานที่จังหวัดเชียงใหม่ 1.โรงแรมเมอริเดียน 4 ชั่วโมง 2.ร้านcruisine garden	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
291	นางสาว	ณฏา เอียดคง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานภายในมหาวิทยาลัย ไม่ว่าจะเป็น ครัวสวนดุสิต ดุสิตเสิร์ฟ	และกิจกรรมภายนอกมหาลัย แต่จะอยู่ในรายวิชาในการเรียนแทน	ช่วยพี่ที่ร้านที่บ้านเป็นร้านกาแฟเล็กๆในชุมชนค่ะ	ไม่เคยค่ะ	มีค่ะ เป็นวิชาข้าวปีที่แล้วค่ะ แต่ปีนี้ก็มีนะคะ เป็นวิชาเครื่องดื่มแต่ติดตรงโควิดมาเลยเลื่อนแบบไม่มีกำหนด	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
292	นาย	ธีรภัทร์ สุขะปานนท์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	การเรียนฝึกทำอาหารจริงในครัวของมหาลัย	ทำไลน์บุฟเฟท์และเสริ์ฟอาหารในงานดินเนอร์ที่มหาวิทยาลัย	ฝึกงานในครัวสวนดุสิต 420ชั่วโมง	ไปขายขนมและนักในงานกาชาดในนามของมหาวิทยาลัย	ไปเรียนรู้การทานอาหารยุโรปและการจัดโต๊ะอาหารในโรงแรมที่กระบี่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
293	นางสาว	วีรวรรณ รุ่งสว่าง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	มีกิจกรรมการทำขนมไทยเนื่องในงานพิธีรับขวัญน้องในวันที่ 15 ตุลาคม 63	ช่วยเหลืองานของมหาลัยโดยการเป็นพี่เลี้ยงน้องในโครงการเชฟพรีเมี่ยม	ไม่เคยทำงาน Part time	ไม่มีการรับงาน Event	ไม่เคยเข้าร่วมการดูงาน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
294	นาย	ศุภวิชญ์ ทวีกายุจันทร์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
295	นางสาว	บุษยมาศ เผือกสม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	กิจกรรมงานไทยโมเดิร?น	งานขนมไทย	งานลูกลม	งานลูกลม	ดูงานข้าวสังข์หยด พัทลุง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
296	นาย	กฎคชสิทธิ์ ชนะสิทธิ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	ได้ความรู้นิดหน่อย	ได้ความรู้นิดหน่อย	ได้ความรู้นิดหน่อย	ได้ความรู้นิดหน่อย	ครัวสวนดุสิต 420ชม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
297	นาย	วีรภัทร ขุนบุญจันทร์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	บริการอาหารแก่ผู้บริหารมหาลัย	บริการการอาหารงานดินเนอร์	1.ครัวสวนดุสิต 300 ชม. 2. เบเกอรี่สวนดุสิต 120 ชม.	ผู้ช่วยผู้สอน อบรมเชฟพรีเมี่ยม 9 ชม.	ศูนย์ศิลปะวิถี 5 ชม.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
298	นาย	พุฒิพงศ์ ล่องตี้	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานภายใน งานdinnerของรุ่นพี่60	ไปเป็นผู้ช่วยอาจารย์ในการอบรมคนบนเรือ	ฝึกงานภายใน ครัวสวนดุสิต 420 ชั่วโมง	ไม่มี	ในมหาวิทยาลัย วิชาเทคโนโลยีข้าว ไปดูการปลูกเก็บเกี่ยวและแปรรูปข้าวสังข์หยด	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
299	นาย	ฮาริส ฮะยีบู	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	ไม่มีครับ	ไม่มีครับ	ได้รับการฝึกงานครบจำนวนที่กำหนด	ไม่มีครับ	ไม่มีครับ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
300	นางสาว	ฟาตอนะห์ ฉิมฉ่ำ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	การจัดงานดินเนอร์	การรับงานจัดเบรค ประชุม จัดเลี้ยง	ไม่มี	ดุสิตตรังเบเกอรี่ Event ตามงานที่จัดในจ.ตรัง เช่น งานตรุษจีน งานลูกลม	สถานประกอบการเบเกอร์รี่ดุสิตตรัง	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
301	นาย	วรัญญู บัวแก้ว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	จัดงานดินเนอร์	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
302	นางสาว	จีรภัทร พุทธสโร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	การฝึกงานภายใน	-	-	-	-	มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
303	นาย	ฐปกณ์ มูสิกะเจริญ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 3	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร/โรงเรียนการเรือน	การฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน	ครัว / 420 ชม.	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
304	นางสาว	ศรัญญา ใฮงาม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 4	มีในรายวิชาต่างๆ	มีในรายวิชาต่างๆ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
305	นางสาว	วทันยา ทองเส้ง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 4	งานดินเนอร์	งานจัดเลี้ยงรับรองบุคลากร	-	-	1.ร้านอาหารกวนนิโต 3 ชม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
306	นางสาว	กฤตยพร ภิญโญรัตนโชติ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 4	งานประชุมเครือข่าย	เสริมทักษะภาษาอังกฤษ	-	-	ร้านขนมลุง 6 ชม.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
307	นางสาว	เกศวดี สุทธิ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 4	จัดงานเลี้ยงดินเนอร์	กิจกรรมฝึกงาน	ไม่มี	ไม่มี	ศึกษาดูงานข้าว ประเทศมาเลเซีย 2 วัน 1 คืน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
308	นาย	นฤพล สุจริตธุระการ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 4	1.การเป็นวิทยากร 2.การเป็นพิธีกร	3.การบริหารจัดการงานเว้นท์	งาน part time ร้าน 3rd place coffee ประมาณ 6 เดือน	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
309	นาย	ประชัยทัศน์ หลงขาว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 4	งานเลี้ยงดินเนอร์	งานเอเชีย	ไม่มี	ไม่มี	งานแกะสลักของรุ่นพี่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
310	นางสาว	ณัฐริกา เสือเอก	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 4	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ คณะโรงเรียนการเรือน	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
311	นาย	นฤพล สุจริตธุระการ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
312	นาย	ธนกฤต นัคราเรือง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
313	นาย	กวินภพ สิทธิ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	ช่วยงานจัดเลี้ยงภายในมอ	ช่วยงานในครัว	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
314	นางสาว	ณัฐริกา พีระแสน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	ได้ออกไปช่วยอาจารย์นอกสถานที่	เป็นผู้ช่วยในกิจกรรมค็อกเทล ทำอาหารต้อนรับศูนย์สุพรรณ	ทำงานร้านอาหาร MR.LASAGNA LAMPANG ทำงาน5-7 ชั่วโมง	ไม่มี	ยังไม่เคยได้ไปดู	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
315	นางสาว	ญาดา โฆษิวากาญจน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	มี 1.กิจกรรมที่ให้บุคลกรภายนอกมาเป็นวิทยากรรับเชิญ 1.1งานคอกเทล 1.2 งารแข่งขันเชฟ *มีการนำวิทยากรมาบรรยายและนำเสนอตามแนวทางของตนเอง	มีกิจกรรม 1.นอกงานเป็นผู้ช่วยของอจ.นอกมหาวิทยาลัย 1.1 งานพัฒนาฝีมือแรงงานที่โรงแรมบุษน้ำทอง 1.2 งานที่วัดศรีบุญเกิด	ดุสิตตา 8 ชั่วโมง *ขอตอบโดยประมาณ ใบชั่วโมงอยู่ที่หอ ปัจจุบันเรียนออนไลน์ที่บ้าน	งานแต่ง ที่บนหอประชุมชั้น 54 ชั่วโมง **ขอตอบโดยประมาณ ใบชั่วโมงอยู่ที่หอ ปัจจุบันเรียนออนไลน์ที่บ้าน	มีงานรับเสด็จสมเด็จพระเจ้าลูกเธอเจ้าฟ้าสิริวัณณวรีนารีรัตนราชกัญญา ที่ศูนย์ฝึกช้าง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
316	นางสาว	ศุภรดา ยศธิวงค์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	1.ช่วยเสิร์ฟ ปรุงประกอบอาหาร จัดสถานที่ ในงานจัดเลี้ยงที่มหาลัยรับมา เช่น งานแต่ง งานประชุม อบรม ฯลฯ 2. ปรุงประกอบอาหาร จัดเตรียม หัดตัดแต่งวัตถุ เพื่อเตรียมทำกับข้าวให้แก่โรงอาหาร 3. ฝึกทำเบเกอรี่ และช่วยเจ้าหน้าที่ในห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ในการจัดขนมไปให้ร้านกาแฟดุสิตา 4. ฝึกงานบริการ ที่ร้านกาแฟดุสิตา 5. เป็นผู้ช่วยอาจารย์ในการสอนทำอาหาร 6. มีการสาธิตการทำอาหาร ทำกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ให้กับสาขาอื่น	1.ช่วยเสิร์ฟ ปรุงประกอบอาหาร จัดสถานที่ ในงานจัดเลี้ยงที่มหาลัยรับมา เช่น งานแต่ง งานประชุม อบรม ฯลฯ 2. ปรุงประกอบอาหาร จัดเตรียม หัดตัดแต่งวัตถุ เพื่อเตรียมทำกับข้าวให้แก่โรงอาหาร 3. ฝึกทำเบเกอรี่ และช่วยเจ้าหน้าที่ในห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ในการจัดขนมไปให้ร้านกาแฟดุสิตา 4. ฝึกงานบริการ ที่ร้านกาแฟดุสิตา 5. เป็นผู้ช่วยอาจารย์ในการสอนทำอาหาร 6. มีการสาธิตการทำอาหาร ทำกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ให้กับสาขาอื่น	เปิดร้านอาหารเป็นของตัวเอง ชื่อร้าน : Haru house อาหารที่ขาย : Corndog สถานที่ : ตลาดกองต้า ชั่วโมงในการปฏิบัติงาน : 6ชั่วโมง/วัน ทำสองวันต่อหนึ่งอาทิตย์	รับงานนอก เป็นผู้ช่วยอาจารย์ ณ โรงแรมบุษน้ำทอง 8ชั่วโมง/วัน ทำสองวัน	งานเชิญวิทยากรพูดเกี่ยวกับ ค็อกเทล ในมหาวิทยาลัย 6 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน, ได้รับประสบการณ์ในการทำงาน เพื่อนำไปต่อยอดในวิชาชีพในอนาคตได้
317	นาย	พงศกร สุขกันต์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	ฝึกทำอาหาร	ช่วยครัวตอนเช้า	ไม่มี	งานแต่งงาน	งานเลี้ยง งานแต่งงาน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
318	นาย	คมสัน พวงประดับ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	ทำงานจัดเลี้ยงเกือบทุกเดือน	ทำงานจัดเลี้ยงงานศพพระ	สวนจิตพัน	มาหลัยรับ	ทำงานเส้นที่เซนทรัล	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
319	นาย	ทิพากร ธรรมแสน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	เตรียมวัตถุดิบ จัดงานเลี้ยง	เตรียมวัตถุดิบ	ไม่มี	มีในมอ ประมาณ6ชั่วโมง งานจัดเลี้ยง	ยังไม่เคย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
320	นางสาว	นัชชา ทำเพียร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	มีงานจัดเลี้ยงภายในมหาวิทยาลัยและภายน้องมหาวิทยาลัย	ร่วมกิจกรรมพี่รับน้อง งานจัดลี้ยง ต้องรับมหาวิทยาลัยต่างๆ	ไม่มี	ไม่มี	เหมืองแม่เมาะ	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
321	นาย	ณัฐกิจ มณีเลอเลิศ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	ช่วยงานมหาวัทยาลัย	ช่วยงานมหาวัทยาลัย	ช่วยงานมหาวัทยาลัย	ช่วยงานมหาวัทยาลัย	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
322	นางสาว	อรุชา หล้าเก่	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	ได้ฝึกปฏิบัติงานมากมาย เช่น ฝึกด้านงานบริการ ด้านการทำอาหาร และอีกๆด้านค่ะ	มีการเป็นจิตอาสา การทำงานเป็นทีม การทำงานที่มีผู้คนมากมาย	ไม่ได้ทำค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
323	นางสาว	สุพิชชา พรวัฒนาพิพัฒน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	1.กิจกรรวมในห้องเรียนปฏิบัติอาหารไทยและเบอกอรี่ 2.เก็บชั่วโมงงานจัดเลี้ยง งานแต่งงาน 3.ช่วยอาจารย์ปฏิบัติครัวทำอาหาร	1.เก็บชั่วโมงงานจัดเลี้ยง งานแต่งงาน	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
324	นาย	ก่อพงศ์ ฝั้นตาเกี้ยว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	1. กิจกรรมการรับเสด็จสมเด็จพระเทพ 2. กิจกรรมรับเสด็จที่ศูนย์ฝึกลูกช้างไทย 3. กิจกรรมเลี้ยงเพลพระในพิธีพระราชทานเพลงศพวัดปงสนุกใต้	1. กิจกรรมงานจัดเลี้ยงนักศึกษาศูนย์สุพรรณบุรี 2. กิจกรรมงานเลี้ยงจบการศึกษาสาขาการศึกษาปฐมวัย 3. กิจกรรมวันเฟรชชี่ไนท์	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
325	นางสาว	สุทาทิพย์ คำเขียว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	1.เก็บประสบการณ์ในครัวในการทำอาหาร	เก็บชั่วโมงฝึกประสบการณ์	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์
326	นาย	ศักดิเดช พลพวก	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	เก็บชั่วโมงต่างๆ	1แนะแนวและเชิญชวนุ่นน้องให้มาเข้าเรียน 2รับงานเสด็จ 3งานจัดอบรม	ไม่มี	งานเส้นลำปาง 5ชม.	ยังไม่ได้ไปซักที่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
327	นางสาว	กชพร รักษาสัตย์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	มี	มี การเก็บชั่วโมงและงานแต่งงาน	ทำงานที่บ้านตอนเช้า 6 โมงส่งอาหารให้ลูกค้า ตอนเที่ยงส่งผลไม้ ตอนเย็นเตรียมของทำอาหาร ทำที่บ้าน 12 ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
328	นาย	คมสัน พวงประดับ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 2	มี	มี	ร้านกาแฟในจังหวัดแพร่ jitpanfarm	ไม่มี	ยัง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
329	นางสาว	จีรนันท์ รัตนสุภา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 3	มีกิจกรรมแนะแนวการศึกษา ฝึกการทำงานแบบทีม	มีกิจกรรม	ไม่มี	ไม่มี	ศึกษาดูงานที่โรงแรมเลอเมอริเดียน เชียงใหม่ ,STEP CMU, ร้านcuisine de garden chiangmai ,monsoon tea	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
330	นาย	พงศกร รอดเส็ง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
331	นางสาว	ศศิกานต์ บุญหล้า	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 3	การฝึกการทำงานการทำงานจัดเลี้ยง, กิจกรรมการอรบมเกี่ยวกับกาแฟ	การอบรมเกี่ยวกับการตลาด	ไม่ได้มีการทำงานประจำหรือpart time	ไม่มี	ไม่มี	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
332	นาย	ธวัชชัย นฤมล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 3	sdulpenglishcamp2020	Cooking is my passion	ไม่มี	งานจัดเลี้ยงแบบ cocktail ในงาน meet & greet กับวง getsunova	อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (STeP)	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
333	นาย	ขวัญชัย บุตรดี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	ดูงานที่เชียงใหม่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
334	นาย	ชยพล เอื้นปะเดิน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 3	ฝึกเก็บประสบการในหน่วยฝึก 5 หน่วย	เตรียมอาหารต้อนรับ คณะสมมนาวิชาการ	ไม่มี	ไม่มี	ศึกษาดูงานที่โรงแรมเลอเมอริเดียนเชียงใหม่และร้าน Cuisine de Garden	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
335	นาย	สรชัช พูลทอง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 3	งานจัดเลี้ยงต่างๆ เช่น งานแต่ง	งานต้อนรับเด็กที่มาดูงาน	ร้านแสร้งว่า ทำงานมาเกือบ2ปีแล้วครับ	ไม่มี	-โรงแรมเลอเมอรีเดียน ศึกษาด้านอาหารและเครื่องดื่ม 4 ชั่วโมง -ร้านCusine de garden ศึกษาการเป็นผู้ประกอบการ 4 ชั่วโมง -Moonson tea จำนวน 2 ชั่วโมง -อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำนวน 2 ชั่วโมง -คณะอุตสาหกรรมเกษตร จำนวน 2 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
336	นางสาว	ฟ้าใส อิงชัยภูมิ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 3	วิชาความเป็นสวนดุสิต	เบเกอรี่ ค๊อกเทล ยุโรป	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ศึกษาดูงานที่เชียงใหม่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
337	นาย	กลวัชร สุวรรณศร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 3	ความเป็นสวนดุสิต	เบเกอรี่ ยุโรป	ไม่มีครับ	ไม่มีครับ	ศึกษาดูงานที่จังหวัดเชียงใหม่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
338	นาย	ภราดร ตาต่อม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 3	งานจัดเลี้ยงต่างๆ	งานจัดเลี้ยงต่างๆ งานจัดเลี้ยงแต่งงาน งานต้อนรับเสด็จ	ไม่มี	ไม่มี	ศึกษาดูงานด้านอาหารและการบริการ โรงแรมเลอเมอริเดียน เชียงใหม่ จำนวน 4 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
339	นางสาว	จุติธารา กาหยี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 4	1.งานจัดเลี้ยงต่างๆในมหาวิทยาลัย 2.ช่วยงานในนิทรรศการ 3.การฝึกงานภายในมหาวิทยาลัย	1.ฝึกงานในหน่วยต่างๆภายในมหาวิทยาลัย 2.ช่วยงานจัดเลี้ยงต่างๆมหาวิทยาลัย	ฝึกงานในมหาวิทยาลัย หน่วย จัดเลี้ยง, โรงอาหาร , คาเฟ่ , เบเกอรี่ , โรงเรียนละอออุทิศ ชั่วโมงรวมประมาณ 300+	-	1.กิจกรรมที่เชิญวิทยากรและเชฟมาให้ความรู้ต่างๆเช่น กิจกรรมพัฒนาบุคลิกภาพ ,การจัดแต่งจานและนำเสนออาหาร 2.งานที่ผู้ประกอบการมาแนะแนว เช่น ผู้ก่อตั้งกาแฟ อาข่าอาม่า , ร้านกาแฟธรรมดาเป็นพิเศษ 3.ไปต่างจังหวัดแลกเปลี่ยนประสบการณ์ที่ หมู่บ้านชาวปกาเกอะญอ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
340	นางสาว	อรนุช ชัติยะ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 4	นำความรู้ที่ใช้มาปรับใช้ในชีวิตประจำวัน	-เรียนรู้ออนไลน์ -หาความรู้เพิ่มเติม	-	-	-	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
341	นางสาว	ธมนวรรณ สมัครเขตรการ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 4	เพชรสวนดุสิต	Open house มหาลัยสวนดุสิต	ไม่มี	ไม่มี	นิคมอุตสาหกรรมภาคเหนือ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
342	นาย	กิตติพิชญ์ เชื้อคำลือ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 4	เปิดร้านทำเบเกอรี่ขายเอง	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
343	นางสาว	ชุติพร มาปัด	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 4	เพชรสวนดุสิต	Open house มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ทำงาน part Time ที่โรงแรมวีรันดา เชียงใหม่ 4 ชั่วโมง/วัน	ไม่มี	นิคมอุสาหกรรมภาคเหนือ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
344	นาย	ธนวัฒน์ บุญจา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 4	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
345	นางสาว	สุนิษา ทาอินเป็ง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 4	-	-	1. วีเจ ไลฟ์สด แอพ Yaya live 198 ชั่วโมง 62 วัน 2 เดือนครึ่ง	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
346	นาย	พงศธร ต่อเขต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 4	ฝึกงานภายในสถาบัน การจัดโต๊ะจีน การจัดงานต่างๆ	งาน Open house	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน, การควบคุมอารมณ์ในการทำงาน
347	นาย	พงศกร ปัญญาอินทร์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 4	1.,การอบรมเสริมทักษะแนวทางการเลือกประกอบอาชีพในอนาคต ของสาขา 2.การอบรมเสริมทักษะการสื่อสาร	มีกิจกรรมการอบรมเสริมสร้างทักษะมีระเบียบความสามัคคีในหมู่คณะ	ไม่มี	ไม่มี	1.ศึกษาดูงานศูนย์วิจัยมะเร็งลำปาง จำนวน 8 ชั่วโมง 2.ศึกษาดูงานที่นิคมอุตสหกรรมอาหารแช่แข็ง และการผลิตวาซาบิ จำนวน 8 ชั่วโมง 3.ศึกษาดูงาพันธุ์ปลาเมืองหนาววิธีทำคาเวียร์ พืชผักของโครงการหลวง 8 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
348	นาย	กฤษฎิ์ สการะเศรณี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 4	งานจัดเลี้ยงต่างๆ	งานจัดเลี้ยงต่างๆ	-	-	โรงงานผลิตน้ำผลไม้	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
349	นางสาว	สุวิษา แสนปงผาบ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 4	1.ได้ปฏิบัติงานครัว 2.ทำงานจัดเลี้ยง	1.จัดเลี้ยง 2.ทำงานครัว 3.ฝึกงานร้านกาแฟ	ได้เก็บชั่วโมง	ออกงานขันโตก	ดูงานในลำปาง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
350	นางสาว	วิชชุลดา ปรากุล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	ชั้นปีที่ 4	1.เพิ่มศัพท์ที่ใช้ในครัวโรงแรม 2.ทักษะในการบริการลูกค้า	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
351	นางสาว	จิตรานุช บุญวิรัตน์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 1	-	ฝึกงาน	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
352	นางสาว	สุเมย์ธา ศรีขัดเค้า	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 1	เรียนรู้เบอเกอรี่	-	ไม่มี	ไม่มี	-	มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
353	นางสาว	ธัญรดา แซ่ลิ้ม	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 1	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
354	นางสาว	ภัณฑิรา นิลนาม	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 1	มีการเสริมทักษะในสาขา	ทักษะการเรียนเสริม	เคยทำงานPart Time ร้านสมใจนึก	ยังไม่เคยรับงานEvent	ยังไม่เคยเข้าร่วม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
355	นาย	ณัฐวินท์ พินชุนศรี	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 1	มี	มี	ไม่มี	ไม่มี	มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
356	นางสาว	ญาณิศา แก้วเข็ม	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 1	ทำอาหาร	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
357	นาย	สุกฤษฎิ์ ขำน้อย	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
358	นาย	นายอนุพงษ์ ขำดี	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	เก็บชั่วโมง กาแฟ ครัว จัดเลี้ยง	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
359	นาย	กรไชย พุทธิระ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	เก็บชั่วโมง	ออกงานนอกสถานที่	The pizza company bigC lampang	รับสเตที่สวนฝึกลูกช้าง 8 ชั่วโมง	-	มีวินัยในการปฏิบัติงาน
360	นางสาว	ณัฐธินันย์ ธิหล้า	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ประกอบอาหาร	จัดเลี้ยง	ไม่	ไม่	ไม่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
361	นาย	สุทธิภัทร เครือสาร	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	งานแต่ง	งานเลี้ยง	ไม่มี	งานจัดเลี้ยงของมหาวิทลัย 80 ช.ม	ไม่มีดำงาน ติดโควิดก่อน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
362	นาย	อนุพวงษ์ ขำดี	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ทำอาหารเวลาว่าง	ไม่มี	ไ ม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
363	นางสาว	บุณยวีร์ คุณเจริญ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ทำงานตามที่ได้รับมอบหมาย	นำสิ่งที่เรียนมาปรับใช้ประจำวัน	ไม่มี	เดอะมอลล์งามวงศ์วาน	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ
364	นาย	พุฒิพงศ์ ภูเดช	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	มีการฝึกทำเมนูต่างๆเพิ่มเติมจากในห้องเรียน	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่เคย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
365	นาย	นาย ณพฤธา อรชุน	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ได้	ได้	ไม่	ไม่	เพื่อการเรียนรู้และสามารถศึกษาได้	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
366	นาย	สุทธิภัทร เครือสาร	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	งานแต่ง งานจัดเลี้ยง	งานแต่ง งานจัดเลี้ยง	ไม่ได้ทำ	งานแต่งที่หอประชุมสวนดุสิต รวม 80ช.ม.	ไม่ได้ไปดูติดโควิดก่อน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
367	นางสาว	ณัฐธินันย์ ธิหล้า	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ได้รับ	ได้รับ	ไม่	ไม่	ไม่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
368	นางสาว	ญาดา ปานทอง	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ทำแกงเขียวหวาน งานแคมป์ปิ้ง	ช่วยงานมอทำอาหาร	ไม่ที	ไม่ที	ไม่ที	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
369	นางสาว	อรปรียา บุญภา	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	Part time ที่ KFC วันละ 5 ชม.	ไม่มี	ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอก (สุพรรณบุรี)	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
370	นางสาว	ชนนิกานต์ บัวบรรจง	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
371	นาย	โสภณวิชญ์ มีนุชนารถ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	1ทดลอง2ทำอาหาร	ทำครัว	เก็บจาน ฟูดคอดพรากอน	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
372	นางสาว	ทรรศวรรณ อัทธกุล	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	1)กิจกรรมรับน้อง 2)ไหว้ครูและอาจารย์	กิจกรรมไหว้ครูและอาจารย์	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
373	นาย	รัฐธวัฒน์ อำราเฮม	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	เรียนปฏิบัติการอาหาร การทดลอง	ฝึกงานในครัวต่างๆ	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
374	นางสาว	ชาลิสา จารุสัมพันธ์กนก	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
375	นาย	อธิป ตั้งสุขสันต์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ฝึกงานสุพรรณ	เข้าแลป	ไม่มี	ไม่มี	ไม่เคย	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
376	นางสาว	ตริยาภรณ์ ลักษณะเจริญสิน	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	-	-	เชสเตอร์ // 15 วัน	-	-	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
377	นาย	เทพทัต เป้งชัยโม	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
378	นางสาว	พิชญา วิเศษไพศาล	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
379	นาย	นุกูล ศรีพร	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ฝึกงานที่สุพรรณ	ฝึกงานในครัว11, 12	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
380	นาย	พลวิทย์ เชียงแสน	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	-	-	มะยอดผักราดหน้าราดชวัตร 10ชม.	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
381	นางสาว	วิภาวี จิตราวุธ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่ได้ทำ	ไม่มี	อบรมเครื่องดื่มของมหาลัย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
382	นางสาว	กานต์ธิดา ศรีบุญเรือง	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่สุพรรณบุรี	เรียนปฏิบัติในชั้นเรียน	-	-	กิจกรรมอบรมเครื่องดื่มที่ศูนย์วิทยาศาสตร์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
383	นางสาว	อรวรรณ เกตชมภู	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	มีการฝึกงานตอนปิดเทอม	มีการฝึกงานที่มหาวิทยาลัย	ไม่มี	ไม่ได้รับ	ฝึกงานในมหาวิทยาลัย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
384	นาย	จีระยุ ธรรมประโชติ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพของสาขาที่สุพรรณบุรี	ได้ฝึกงานในร้านอาหารที่มหาวิทยาลัย	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
385	นาย	สรสิทธิ์ เบญจาธิกูล	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ฝึกงานที่วิทยาเขตสุพรรณ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
386	นางสาว	พิมพ์ลภัส แซ่หล้อ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ได้ฝึกปฏิบัติเพิ่ม	ได้มีการฝึกงานในมหาลัย	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
387	นาย	ชัยวุฒิ นวลเกตุ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	การทำซอส	การตวจเชื้อ	ที่สุพรรณบุรี.	1.ก้อกน้ำ 2.สต๊อก 3.QC	ที่สุพรรณบุรี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
388	นางสาว	มธุพร เฮงสิริธนะชัย	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ฝึกงาน อบรม	เรียนภาษาอังกฤษ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
389	นาย	พงศภัค สร้างถิ่น	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ฝึกงานที่สุพรรณบุรี	1.ฝึกงานในมหาวิทยาลัย	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
390	นางสาว	วรารัตน์ กระจาย	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	เข้าร่วมการอบรม	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
391	นางสาว	จริยา ลอยนอก	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ช่วยงานที่ร้านอาหาร และร้านเสริมสวยของแม่	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
392	นาย	นรินธร ลำลึก	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	มี	มี	ไม่มี	ไม่มี	ผมไม่เคยไป	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
393	นางสาว	ประภาสิริ สีรักษา	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ฝึกประสบการณ์ที่สุพรรณบุรี	ฝึกงานประสบการณ์	ไม่ได้ทำ	ไม่มี	ไม่ได้ดู	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
394	นางสาว	อภินิจนัน พลราช	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	การฝึกงานในมหาลัย	ฝึกงานที่มหาวิทยาลัย	ไม่มี	ไม่มี	ศึกษาดูงานที่สุพรรณบุรี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
395	นางสาว	อุษมา สุอุทัย	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์
396	นาย	นายจารุวิทย์ ภูติกิจเจริญ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	2 ได้รับการฝึกที่11และ12	การปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ	ไม่มีทั้ง2อย่าง	ไม่มีกิจกรรมใดเป็นพิเศษ	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เขตสุพรรณ	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
397	นางสาว	อรปรียา บุญภา	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	Part time ที่ KFC วันละ 5 ชม.	ไม่มี	ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอก (สุพรรณบุรี)	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
398	นาย	อนุพงษ์ ขำดี	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
399	นางสาว	จีราภัค จ้อยตีมา	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ฝึกงานในมหาวิทยาลัย	ฝึกงานในมหาวิทยาลัย	ไม่ทำงาน	ไม่ทำงาน	ยัง	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
400	นางสาว	ธัญญารัตน์ กล่ำเจริญ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	1.มีการฝึกที่โฮม 2.ได้ฝึกที่โรงแรมดุสิตเพลส	ไม่มี	ไม่มี	ไม่	ไม่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
401	นางสาว	ศิริลักษณ์ อุบล	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
402	นางสาว	เพ็ญวสุ นามสนธิ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	กิจกรรมได้ไปฝึกและเรียนรู้ในการปฏิบัติงานที่มหาลัยวิทยาเขตสุพรรณบุรี	กิจกรรมได้ไปฝึกและเรียนรู้ในการปฏิบัติงานที่มหาลัยวิทยาเขตสุพรรณบุรี	ไม่ได้ปฏิบัติงานค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
403	นาย	คมชนก วิชัยแสง	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	การลงครัว	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
404	นาย	กษาปณ์ แดงสกุล	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	มี	มี	ไม่มี	มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
405	นางสาว	ปัณฑ์ชนิต มุสิกรัตน์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ได้เรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ในการทำงาน และนำมาปรับใช้กับสาขาวิชา	เพิ่มประสิทธิภาพ และการทำงานให้รวดเร็วขึ้น	ไม่ได้ปฏิบัติงาน	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
406	นางสาว	วิภา ทองคำ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ไปฝึกงานที่วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ไปฝึกงานที่วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ไม่ได้ปฏิบัติงาน	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
407	นาย	เมธี เขจรไชย	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	มี ได้เข้าชมโรงงานน้ำที่สุพรรณ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
408	นาย	กิตติภูมิ เจริญสุข	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	-	-	ชานตาเฟ่ 4-8ชม.	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
409	นางสาว	สุรประภา ธนไพศาลโสภณ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	TA การฝึกปฏิบัติการรายวิชา เทคโนผลิต1 และ เทคโนข้าว	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
410	นางสาว	ศิรินญาภร ฉันทกุล	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	1.ฝึกความชำนาญในวิชาชีพ 2.การฝึก sensory 3.การดูงานจริงนอกสถานที่	การดูงานนอกสถานที่จริง	-	พนักงานเสริฟจัดเลี้ยง ที่Peno บางกรวย 12 ชั่วโมง (ทำเป็นบางครั้งที่ว่าง)	1.โรงเนย สุพรรณบุรี 2.โรงน้ำ สุพรรณบุรี 3.ครัวสวนดุสิต 4.ครัวโฮมเบอเกอรี่ 5.โรงงานไวน์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
411	นางสาว	ณัฏฐณิชา กำมาทอง	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	การไปปฏิบัตองานที่สุพรรณบุรี	การฝึกงานในครัวสวนดุสิต	After you วันละ 4-8 ชม.	diamond grains	สวนจิตลดา	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
412	นางสาว	ปิยรัตน์ จันทร์หอม	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	1.การฝึกงานภายในมหาวิทยาลัย 2.การเข้ารับการอบรมในเรื่องต่างๆ เช่น การอบรมในด้านของ การทำเครื่องดื่ม	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	1.การศึกษาดูงานทางโรงงานผลิตไวน์ ไวน์เนอรี่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
413	นางสาว	พิมลมาลย์ อ่อนเฉวียง	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	1.สารสัมผัสพี่น้อง 2.รับน้อง 3.กีฬาสี 4.ไหว้ครู	เข้าอบรมที่คณะและมหาวิทยาลัยมี	1.งานกาชาด 2.งานห้อของขวัญ ที่เดอะมอลล์ท่าพระ 3.พนักงานขาย ที่เซ็นทรัลปิ่นเกล้า	1.งานกาชาด (10-12ชม.) 2.งานห้อของขวัญ ที่เดอะมอลล์ท่าพระ (9ชม.) 3.พนักงานขาย ที่เซ็นทรัลปิ่นเกล้า (12-13ชม.)	เข้าร่วมดูงานโนงงานผลิตไวน์(10-12ชม.)	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
414	นางสาว	ณัฐธิกา สรรพช่าง	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	อบรมออนไลน์เกี่ยวกับศิลปะอาหาร	ช่วยงานกิจกรรมโอเพนเฮาส์โรงเรือนการเรือน	-	-	1.สยามไวเนอร์รี่ 4 ชั่วโมง 2.โครงการอัมพวาชัยพัฒนานุรักษ์ 3 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ
415	นางสาว	ชเนษฎ์ตรี สมประสิทธิ์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	1.การเข้าอบรมคอร์สเวทมนต์อาหาร 2.การเข้าอบรมศิลปะการทำอาหาร	1.การยื่นขอโอทอปของผู้ประกอบการ	ร้านบ้านและเกสร 20 ชั่วโมง/สัปดาห์	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
416	นางสาว	รอฎียะฮ์ กรีมี	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	การทำแลปในรายวิชา	การฝึกงานในโฮมเบเกอรี่	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
417	นาย	วิชญ์พล โตธนากูล	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
418	นางสาว	บุศรากร ดวงจันทร์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
419	นางสาว	อณัศยาศิริพรสวรรค์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	มหาวิทยาลัยเขตสุพรรณบุรี	มหาวิทยาลัยเขตสุพรรณบุรี	ร้านอาหารเพลินพุง พนักงานpart time 8 ชม.เ/วัน เวลาเดือนครึ่ง	1.รับงานทำค็อกเทล และเสริฟ์อาหารค็อกเทล ที่la nova studio. 2.สถาบันอาหารที่พระราม8 ผลิตขนมถั่วอัดแท่ง	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
420	นางสาว	พลอยนิศา สืบจากนพดี	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	สาขาเทคโนโลยีอาหาร คณะโรงเรียนการเรือน	ฝึกงาน	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
421	นาย	ปรีชา อุดาวงค์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	1.แข่งขันประกวด MC 2.เป็นพิธีกรงานไหว้ครู 3.เป็นคณะกรรมการกิจกรรมของคณะ 4.เป็นตัวแทนของสาขาในงาน open house 5.แข่งขันสแตนเชียร์ 6.เข้าร่วมแข่งขันทำขนมไทย	1.เข้าร่วมงานเฟรชชี่ 2.เป็นตัวแทนของมหาวิทยาลัยในการเข้าร่วมค่าย เยาวชนคนสร้างชาติ	1. ทำงานเป็นกุ๊กพาร์ทไทม์ สถานที่ทำงาน โรงแรม Grand Center Point Terminal 21 อโศก ระยะเวลาการทำงานทั้งหมด 4 เดือน 2. ช่างรีดพนักงานรายวัน สถานที่ทำงาน โรงแรมโนโวเทล โรงแรมแลนด์มาร์ค โรงแรม Grand Center Point ระยะเวลาการทำงานช่วงปิดเทอม หากเปิดเทอมจะทำทุกเสาร์อาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์ 3. เป็นผู้ช่วยที่ปรึกษานักวิชาการด้านอุตสาหกรรมในการผลิตพัฒนา อาหารแปรรูป ที่สถาบันอาหาร ระยะเวลาในการทำ 2 เดือน	1. เป็นสตาฟ ในงานกาชาด ของกรมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สถานที่ทำงานสวนลุมพินี ทำงาน 12 วัน 2. เป็นคณะกรรมการการเลือกตั้ง ของกรมไฟฟ้านครหลวง ทำทุกเดือนมกราคม 3. แจกโบชัวร์ที่ทางด่วนอโศก 1 วัน 3. ขายขนม เบเกอรี่ ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่ถนนข้าวสาร จำนวน 2 วัน	1. ไปศึกษาดูงานที่โรงงานสยามไวน์ 2. ไปศึกษาดูงานการทำน้ำตาลโตนดที่อัมพวา 3. ไปศึกษาดูงานกระบวนการทำปลาร้าทรงเครื่องของลุงเขียวที่นครสวรรค์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
422	นาย	ธนชล เศรณีโสภณ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
423	นางสาว	จีรนันท์ แนะแก้ว	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	sensory	-	พนักงานเสิรฟ จัดเลี้ยง สถานที่ peno บางกรวย จำนวน12ชั่วโมง	-	1.โรงเนย 2.โรงน้ำ สุพรรณบุรี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
424	นางสาว	ชัญญาภัค สุรอังกูรธนา	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานในมหาวิทยาลัย	เรียนคอรศโทอิค	Part time ไม่ประจำ ทำงาน 7-10ชม./วัน	รับ เช่น งานออกอีเวันท์ ขายของ	ฝึกงานในมหาลัย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
425	นางสาว	น้ำฝน ธีระชาติ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
426	นาย	ชนนนท์ ตระกูลแก้ว	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ขายของออนไลน์	ไม่มี	ไม่ทุ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
427	นางสาว	ณัชชา วิชพล	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	มหาวิทยาลัยเขตสุพรรณบุรี	มหาวิทยาลัยเขตสุพรรณบุรี	ทำงานpart time ร้านสเต๊ก 12ชั่วโมง/วัน เป็นเวลา 3 เดือน	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
428	นาย	อรรณพ วาดประสพ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	เทคโนโลยีอาหาร/โรงเรียนการเรือน	ผู้ช่วยผู้สอน(TA)	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
429	นาย	นิธิวัฒน์ บำรุงสวน	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานในมหาลัย	ฝึกงานในมหาลัย	ทำ pizza สาขามาร์เก็ตเพรส ดุสิต ชมละ 45 บาท	ไม่มี	ไม่มีครับ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
430	นาย	ฉัฐชัย ถิระวัฒน์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	กิจกรรมของมหาลัย	กิจกรรมของมหาลัย	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
431	นาย	วิชญ์พล โตธนากูล	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
432	นางสาว	ธนิตา จันทนะ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ไม่ได้ทำ	ไม่ได้ทำ	ไม่ได้ทำ	ไม่ได้ทำ	ไม่มี	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
433	นาย	ฐิติ กาญจนสำราญวงศ์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ฝึกงานภายใน,ฝึกงานสถานประกอบการจริง	ฝึกงาาภายในมหาลัย ครัว11,12 , ห้องปฏิบัติการอาหาร,โฮมเบเกอร์รี่	ไม่มี	ไม่มี	ไม่เคย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
434	นางสาว	เลิศขวัญ จงรักษ์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	กิจกรรมแนะแนว ด้านกาแฟ และการจัดจาน	-	-	-	ศึกษาดูงานเชียงใหม่	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
435	นางสาว	ธนิตา จันทนะ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่ได้ทำ	ไม่ได้ทำ	สยามไวน์ เป็นเวลา1วัน	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
436	นาย	ฐิติ กาญจนสำราญวงศ์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ฝึกงานกับสถานประกอบการจริง	ฝึกงานในมหาวิทยาลัย	ไม่เคย	ไม่เคย	ไม่เคย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
437	นางสาว	นัทธ์สิกานต์ เพิ่มพูล	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	กิจกรรมอบรมทักษะภาษาอังกฤษ	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
438	นางสาว	อายดา สาครสิทธิศักดิ์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ฝึกประสบการณ์ภายในมหาลัยและที่โรงงานสุพรรณบุรี	ฝึกประสบการณ์ภายในมหาลัย ครัวสวนดุสิต โฮมเบเกอรี่ และโรงเรียนสอนอาหารนานาชาติ	-	-	ดูงานนอกสถานที่สวนจิตรลดา	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
439	นาย	ฐิติ กาญจนสำราญวงศ์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
440	นางสาว	ญานิศา ไชยศร	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	การฝึกงานภายใน	ไม่มี	สถาบันอาหาร วันละ8 ชั่วโมง	ไม่มี	ศึกษาดูงานที่โรงงานเมจิ และฟาร์มหนองโพ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
441	นาย	พงศ์ปกรณ์ บำรุง	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	-	-	-	-	-	-
442	นางสาว	อาทิตยา น้อยมีสุข	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	1. ฝึกงานภายในมหาวิทยาลัย 2. กิจกรรมรับน้องทั้งในสาขาและในคณะ 3.กิจกรรมกีฬาสีคณะ	1. กิจกรรมรับน้องทั้งในสาขาและในคณะ 2. ประกวดMC ของมหาวิทยาลัย	-	-	-โรงงานนมเมจิ , ไทยเดนมาร์ค , โรงงานสยามไวน์เนอรี่ รวมทั้ง3โรงงานเป็นเวลา6-8ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
443	นางสาว	กมลวรรณ ธนสารบริสุทธิ์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ได้เรียนรู้การปฏิบัติงานจริงที่นอกเหนือจากห้องเรียน	เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการให้มีความคล่องแคล่วมากยิ่งขึ้น	ไม่ได้ปฏิบัติงาน	ไม่ได้ปฏิบัติงาน	1.Siam winery 2.โรงงานนมเมจิ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
444	นางสาว	กนกอร สุวรรณนิ่ม	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
445	นางสาว	ชลิตษา โชติช่วง	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	เป็นสมาชิกคณะกรรมการกิจการนักศึกษา	1.เข้าร่วมกิจกรรมงานเฟรชชี่ 2.เข้าร่วมกิจกรรมงานกีฬาสี 3.เข้าร่วมกิจกรรมรณรงค์ต่อต้านยาเสพติด	ไม่มี	ไม่มี	1.อบรมฮาลาลที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเขตสุพรรณ จำนวน8 ชั่วโมง 2.อบรมสุขาภิบาลที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน8 ชั่วโมง 3.ดูงานที่สวนจิตรดา 4.ศึกษาดูงานที่โรงานอุตษาหกรรมอาหาร	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
446	นางสาว	ชนิษฐา โสชู	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	เป็นสมาชิกคณะกรรมการกิจการนักศึกษาโรงเรียนการเรือน	1.เข้าร่วมกิจกรรมโครงการพัฒนาความเป็นผู้นำนักศึกษา 4.0 2.เข้าร่วมกิจกรรมรณรงค์การต่อต้านยาเสพติด 3.เข้าร่วมกิจกรรมเฟรชชี่	ไม่มี	ไม่มี	1.เข้าร่วมการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 8 ชม. , 2. เข้าร่วมการอบรมเชิชปฏิบัติการอาหารฮาลาล ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน 8 ชม. , 3. เข้าร่วมการอบรมฮาลาล ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จำนวน 4 ชม. , 4. ศึกษาดูงาน ณ สถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
447	นางสาว	ปภาวรินทร์ภร เพ็ชรวิโรจน์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	เป็นสมาชิกคณะกรรมการกิจการนักศึกษา	เข้าร่วมกิจกรรมกีฬาสี เข้าร่วมกิจกรรมเฟรชชี่ เข้าร่วมกิจกรรมรนรงค์ต่อต้านยาเสพติด	ผู้ช่วยผู้ประกอบการสินค้าโอทอปสถาบันอาหาร	-	1.อารมฮาลาล ที่มหาวิทยาลัยจุฬา 4ชม. 2.อมรมสุขาภิบาล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 8ชม. 3.ศึกษาดูงานโรงสีข้าวและโรงนม สวนจิตลดา 4.อบรมฮาลาล สวนดุสิตเขตสุพรรณ 8 ชม. 5-8.โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร นมเมจิ,นมไทยเดนมาร์ค,สยามไวน์,มหชัยซูริมิ สถานที่ละ4ชม.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
448	นางสาว	วรรษา ส่วนประเสริฐ	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ฝึกงานภายใน	เคยทำpart time ที่lotus express	ไม่มี	1.ไปสวนจิตรลดา 2.โรงงานซูริมิ 3.โรงงานเมจิ 4.ฟาร์มโคนมไทย-เดนมาร์ค	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
449	นาย	รุ่งภพ พูลสวัสดิ์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	การศึกษาพัฒนาและวิจัยผลิตภัณฑ์นักเก็ต Plant-based	อบรมภาษาอังกฤษเพื่อการสอบ Toeic	-	-	ร่วมงาน THAIFEX 2020-บริษัท มหาชัยฟู้ดส์ จำกัด	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
450	นางสาว	จุฑาพร ขวัญสกุล	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	-	เข้าคอร์สอบรมพิชิต Toeic 1และ2	-	-	-	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
451	นางสาว	ทักษพร กลำภักตร์	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	1.การประกวด MC	การประกวดMC	ไม่เคย	ไม่เคย	ไม่เคย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
452	นางสาว	สายธาร ม่วงรอด	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	1.กีฬาสี 2.ฝึกงาน	1.กีฬาสีในมหาวิทยาลัย	-	-	1.ไทยเดนมาร์ก , 2.ซีพี เมจิ , 3.สยามไวน์เนอรี่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
453	นางสาว	สุเมธินี พันนา	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
454	นางสาว	จรรยพร ไอยราคม	เทคโนโลยีอาหาร	ชั้นปีที่ 4	การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม	ส่งเสริมพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา	งานหลักสูตร	ครัวสวนดุสิต	คนบนเรือ	มีวินัยในการปฏิบัติงาน
455	นางสาว	ปาณิดา นาครอง	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยเพื่อสุขภาพ,ปฏิบัติการจุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร,ปฏิบัติการเคมีอาหารด้านโภชนาการ	การสัมนาภาษาไทยเพื่อสร้างเสริมบุคลิกภาพ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
456	นางสาว	เนตรชนก ศาสตรวาหา	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	รับน้อง	1.ฟิตเนส 2.อาหารไทย	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
457	นาย	รฐธรรม ยิ้มสกุล	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	1ฝึกงานทำอาหาร 2.ฝึกงานออกกำลังกาย 3.ฝึกงานส่องกล้องเพื่อหาเชื้อ	เป็นกิจการผู้ช่วยจัดงาน	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
458	นางสาว	อารียา ดีแสน	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	1.ปฏิบัติทำอาหารไทย 2.ปฏิบัติการออกกำลังกายในฟิตเนส 3.ปฏิบัติการทดลองจุลชีวอาหาร 4.ปฏิบัติการทดลองเคมีอาหาร	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
459	นางสาว	ธนภรณ์ สัจจะวิสัย	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	1.ปฏิบัติงานทำอาหาร รายวิชาอาหารไทย 2.ปฏิบัติงานในฟิตเนส รายวิชาออกกำลังกาย 3.ปฏิบัติการแลปอาหาร รายวิชาจุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร	1.ปฏิบัติงานทำอาหาร รายวิชาอาหารไทย 2.ปฏิบัติงานในฟิตเนส รายวิชาออกกำลังกาย 3.ปฏิบัติการแลปอาหาร รายวิชาจุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร	1. ฟิตเนสในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต 4 ชม.	ไม่มี	1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กิจกรรมเครื่องดื่ม จำนาวน 4 ชม.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
460	นางสาว	พรประภา คนรำ	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	เข้าร่วมโครงการอบรมของพี่ปี3	เข้าร่วมโครงการอบรมของพี่ปี3	-	-	ฟิตเนสของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
461	นางสาว	พรรภษา สุขเสม	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ทำงานmk 4ชม./วัน	-	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
462	นางสาว	ประภาพร คำเปรม	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	ฝึกงานในฟิตเนส	ฝึกงานในฟิตเนส	-	-	-	มีวินัยในการปฏิบัติงาน
463	นางสาว	ประภัสสา แถมจำรัส	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
464	นางสาว	ปสุตา มณีม่วง	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	การฝึกงานในห้องครัว	การออกกำลังกาย	เซเว่นแถวบ้าน7-8ชั่วโมง	ไม่มี	งานโอเพนเฮาส์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
465	นางสาว	ปสุตา มณีม่วง	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	การฝึกงานด้านวิชาต่างๆ	ฟิตเนสบริการลูกค้า	เซเว่น 7-8ชั่วโมง	ไม่มี	โอเพนเฮาส์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
466	นางสาว	พาขวัญ ดวงศิลา	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	เคมี จุลชีววิทยา ออกกำลังกาย	ออกกำลังกาย	ไม่ได้ทำงาน	ไม่ได้รับงานevent	ไม่ได้เข้าร่วม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
467	นาย	ธนกฤต กิตติธราสกุล	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	การออกกำลังกาย	-	-	-	-	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
468	นางสาว	ประภาพร คำเปรม	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	ฝึกงานในฟิตเนส	ฝึกงานในฟิตเนส	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
469	นางสาว	ฉัตรระพี แวงวรรณ	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ชั้นปีที่ 1	การรู้จักประยุกต์ความรู้ที่ได้ในห้องเรียนมาพัฒนาต่อยอดในรายวิชาอื่น	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีบ้างในมหาวิทยาลัย โครงการคัดแยกขยะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
470	นางสาว	อิศริยาภรณ์ บุญสส	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่ได้ทำเพราะโควิด	ไม่ได้ทำเพราะโควิด	ไม่ได้ไป	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
471	นาย	ธนภัทร สิริธนา	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
472	นาย	พศวัต ชัยกิจ	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ทำอาหารผู้ป่วย	-	-	-	-	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ
473	นางสาว	พิมพ์ชนก กิจอารีวรรณ	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
474	นางสาว	มธุรดา แก้วหาดี	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
475	นาย	นที สว่างเนตร	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	เข้าแลปอาหารต่างๆ	งานไหว้ครู	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
476	นางสาว	มนัสวี กตัญญู	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	งานไหว้ครู	งานไหว้ครู	ไม่มี	งานแต่ง วิลล่าเดอบัว 6-8 ชั่วโมง	ไฮเทคบางนา 2 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
477	นาย	ก้องภพ กัณหานนท์	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	เข้าร่วมกิจกรรม	เรียนทำอาหาร	ไม่มีครับ	ไม่มี	งานโรคความดันของพี่ปี3	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
478	นางสาว	เมวียา เม้าบำรุง	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไปทำงานครัวที่โอบ	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
479	นางสาว	กรรณิการ์ คำภักดี	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
480	นางสาว	ชนาการต์ รู้จิตร	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	-	-	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
481	นาย	ธีรวีร์ สิริวัฒน์วโรชา	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	-	-	-	จัดอาหารงานแต่ง 6-8 ชม.	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
482	นางสาว	กฤษณา ปานภูมิ	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ได้ความรู้ในการทำงานมากขึ้น	ได้ฝึกการทำงานร่วมกับผู้อื่นมากขึ้น	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	แพ็คเสื้อผ้าใส่ถุง	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
483	นาย	นาย.ณฐภัทร อัครพาณิชโชติกุล	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ผมได้นำความรู้ที่เรียนในการทำอาหารมาขายและได้ประสบการณ์จริงๆในชีวิต	งานที่กอย่างในมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเสริมทักษะทั้งหมด	ผมทำธุรกิจส่วนตัวครับเพราะมหาวิทยาลัยได้สอนอะไรหลายๆอย่างให้กับผม	มีครับสถานที่ ไอดู 12ชม.	งานmcในที่ต่างๆ 40ชม.รวมๆ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
484	นาย	นายปกรณ์ ช่อบุญกลาง	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ดูงานนวัฒกรรมไบเทคบางนา	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
485	นาย	ณัฐปคัลภ์ บุญหล่ำ	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	1).งานบายศรีสู่ขวัญ 2).งานสัมนาเกี่ยวกับการรับประทานอาหาร NCDs 3).งานสัมนาให้ความรู้เกี่ยวกับโรค NCDs	1).งานประกวดดาวเดือน	-	-	1).ดูงานที่ไบเทคบางนา 2).จัดกิจกรรมทำอาหารเลี้ยงเด็กชาวกะเหรี่ยงที่ สวนผึ้ง จ.ราชบุรี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
486	นางสาว	ณิชา แซ่ว้าน	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
487	นางสาว	รุ่งอรุณ นิคมเขต	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	โรงเรียนการอาหารนานาชาติ 8 โมง ต่อครั้ง	ไม่มี	ไม่มี	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
488	นางสาว	กุลธิดา อนุจร	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
489	นาย	วัฒนา สุขใย	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	การกำหนดและการประกอบอาหาร คณะโรงเรียนการเรือน	การกำหนดและการประกอบอาหาร คณะโรงเรียนการเรือน	ไม่มี	ไม่มี	ไม่ได้เข้า	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
490	นาย	นิติ พริ้งสกุล	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
491	นาย	ไพศาล จอมบรรพต	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	-	-	I Do /100ชม+	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
492	นาย	ณฐภัทร อัครพาณิชโชติกุล	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 2	มี ครับ	มีครับ ฝึกทำอาหารที่เรียนมาก	ผมทำธุรกิจส่วนตัวครับ	มีที่โลตัส mcให้ความรู้วัตถุดิบ	ไม่มีครับ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
493	นางสาว	ปุญญิศา ศรีสุข	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
494	นางสาว	เพียงดาว ใจชื่น	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
495	นางสาว	วิสา สร้อยแม้น	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีวินัยในการปฏิบัติงาน
496	นางสาว	กันติชา เพ็งประโคน	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	เข้าแลปอาหาร	.เข้าแลปอาหาร	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์
497	นางสาว	วรัญชลี ทองไวย์	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	การจัดอบรมโภชนาการชุมชน	การฝึกงานในมหาลัย	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
498	นางสาว	วิกานดา ศรีวังราช	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	การลงชุมชน	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
499	นางสาว	สรัลชนา มาตขาว	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	จัดกิจกรรมลงชุมชุน โครงการลงชุมชน จัดอบรม	เข้าร่วมกิจกรรมที่มหาลัยจัดขึ้น	ขายของออนไลน์	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
500	นางสาว	วิไลลักษณ์ จันณรงค์	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	1.ตักบ่อดักไขมัน 2.ทำความสะอาดครัว 3.หั่นตัดแต่งวัตถุดิบ 4.ฝึกคำนวณวัตถุดิบ	1.ตักบ่อดักไขมัน 2.ทำความสะอาดครัว 3.หั่นตัดแต่งวัตถุดิบ 4.ฝึกคำนวณวัตถุดิบ	ไม่มี	ไม่มี	เคย 10ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
501	นางสาว	นภสร เฉลาฉายแสง	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	การขายอาหารกล่อง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
502	นาย	ณภัทร สกุลธนเพชร	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานที่มหาวิทยาลัย	-	-	-	เคยเข้าร่วม (ไม่มั่นใจจำนวนชั่วโมงในการเข้าร่วม 6-10ชม.)	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีความสามารถในการสื่อสาร
503	นางสาว	กิ่งกาญจน์ ศรีสุวรรณพัฒน์	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ได้ฝึกงานที่สถานที่จริง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
504	นางสาว	ปนิดา โฉมสุข	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
505	นางสาว	ณัฐฐา ทองน้อยยิ่ง	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	โครงการลดความดัน	1.รับน้อง 2.ไหว้ครู	เสิร์ฟอาหาร(เป็นร้านของญาติ)	ไม่มี	เปิดบ้านมหาวิทยาลัย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
506	นางสาว	นูรมาลา สูเต็น	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	-การลงชุมชนในรายวิชาโภชชุมชน	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
507	นาย	ธนภูมิ ทองเป็นทรัพย์	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกภาคทฤษฎีและปฏิบัติในห้องเรียน	ซุ้มเขียว	เคย part time ที่สเว่น เช่น สาขา สยาม ระยะเวลา 2-3 เดือน	งานแคทเทอริ่งจากบริษัทต่างๆ (หลายบริษัท) ครั้งละ 8-10 ชม. / hand talent ในกองถ่าย	โภชนชุมชนของมหาลัย (รุ่นพี่สาขากำหนดฯ 60) (2-3 ชั่วโมง)	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
508	นางสาว	พรนิภา ทรัพย์ประเสริฐ	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร
509	นางสาว	ณัฏฐิกา ตันติพิบูลย์	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	การทำกิจกรรมลงชุมชน	ไม่มี	ทำเกี่ยวกับแคเทอริง 8ชม.	ออกบูธอาหาร ผู้ช่วยสาธิตการทำอาหาร ผู้ช่วยเชฟทำเชฟเทเบิ้ล สถานที่รับจัดงาน 8 ชม.	ไบเทค	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
510	นางสาว	ณัชชา รุกขสนธิ์	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	กิจกรรมลงชุมชน	-	Part time i do catering	i do catering	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
511	นางสาว	มุทิตา บุญอ่อน	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 3	การจัดทำโครงการกินอยู่อย่างไรห่างไกลความดันโลหิตสูง	มีกิจกรรมการฝึกงานในเครือของโรงเรียนการเรือน	ไม่มี	ไม่มี	ดูงานที่ไบเทคบางนาเป็นเวลา 6 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
512	นาย	จิรวัฒน์ ทัดเทียม	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
513	นางสาว	บุณยวีร์ วงศ์ประสิทธิ์	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 4	-	-	-	-	-	-
514	นาย	ภักพงษ์ พ่ออามาตย์	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มีกิจกรรมใดๆ	ไม่มีกิจกรรมใดๆ	ไม่มีกิจกรรมใดๆ	ไม่มีกิจกรรมใดๆ	ศึกษาดูงาน 1.โรงพยาบาลเปาโล 2.โรงพยาบาลประสาท 3.การบินไทย	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีความสามารถในการสื่อสาร
515	นางสาว	อลิสา มณีโชติ	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 4	-	-	-	-	1.ครัวการบิน 2.สถาบันประสาท 3.โรงพยาบาลเปาโล พหลโยธิน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
516	นาย	พิมพ์พิชเนตร์ อุปแก้ว	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 4	1.คอร์สสาธิตการอบรบอาหาร 2.เข้าร่วมการแข่งขันการประกอบอาหาร	1.คอร์สสาธิตการอบรบอาหาร 2.เข้าร่วมการแข่งขันการประกอบอาหาร	1.i do catering (ทำตั้งแต่เรียนปี 1 ไม่สามารถระบุชั่วโมงได้ ไม่ต่ำกว่า 800 ชั่วโมง)	Bun meat and cheese (ประมาณ 400 ชั่วโมง)	1.โรงเรียนการอาหารนานาชาติ (ประมาณ 20 ชั่วโมง) 2.Thaifex 2019	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
517	นาย	เกรียงไกร อินทร์คุ้ม	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 4	มี	มี	มี	ไม่มี	มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
518	นาย	เจตะศิลป์ ดอกไม้	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	มี จำชื่อกิจกรรมไม่ได้	I do Catering 8hr/1day Bun meat and cheese 8hr/1day	I do Catering 8hr/1day Bun meat and cheese 8hr/1day	ดูงานที่สุพรรณบุรี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
519	นางสาว	ภัทรา ขำแสง	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 4	คณะกรรมการนักศึกษาโรงเรียนการเรือน โครงการ(จำไม่ได้) 2โครงการ	จำไม่ได้	ido catering /ชม.>1000	โรงแรม(จำชื่อไม่ได้) / ประมาณ 22-24 ชม.	1.รพ.พระมงกุฎ (ชม./จำไม่ได้) 2.รพ.รามาฯ (ชม./จำไม่ได้) 3.รพ.เปาโล (ชม./จำไม่ได้) 4.ครัวการบิน(ชม./จำไม่ได้)	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
520	นางสาว	ฐิติชญา ยิ้มนิล	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	โรงพยาบาลเกษมราษฎร์ โรงพยาบาลเปลโล ฝึกงานในด้านโภชนาการ ที่ละ400 ชม.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
521	นางสาว	ปริฉัตร บัวบาน	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	• โรงพยาบาลเปาโลพหลโยธิน 500 ชั่วโมง •โรงพยาบาลพญาไท1 400 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
522	นางสาว	บุณยวีร์ วงศ์ประสิทธิ์	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
523	นางสาว	ฐิติชญา ยิ้มนิล	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
524	นาย	ศราวุธ ช้างเอี่ยม	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลักผลไม้	ปฐมนิเทศ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
525	นางสาว	มาลิณี พลโลก	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
526	นาย	นายชลธนา ตรีดำรง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่ได้ทำอะไร	ไม่ได้ทำอะไร	ไม่ได้ทำอะไร	ไม่ได้ทำอะไร	ไม่ได้ทำอะไร	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
527	นางสาว	รัชนีกร นิลสยาม	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	การทำขนมไทย	จัดจานอาหาร	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
528	นางสาว	ชัชชญา ธนมงคลภัทร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	มี ทำที่บ้าน	ไม่มี	ช่วยที่บ้านขายของ	ไม่มี	ไม่มี โควิด	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
529	นางสาว	ภัคจิรา บรรพกาญจน์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลัก	-	-	-	-	ไม่มี
530	นางสาว	อัญเชิญ อินถา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1.แกะสลักที่บ้าน 2.ทำอาหารที่บ้าน	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	เพราะสถานการณ์โควิด จึงทำให้อยู่แต่ในบ้าน ไม่ได้ปฏิบัติงานที่ไหน
531	นาย	ชนินทร์ ทาชาติ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1 แกะสลัก 2 ทำอาหาร	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
532	นางสาว	กัญจนพร บุญกลิ่นขจร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลัก	แกะสลัก	ร้านอ้วนกิ่งเพชร 8ชั่วโมง	มีเมื่อคนมาติดต่อทางร้าน	-	มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
533	นาย	กรพัณ ประดับพลอย	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลัก	แกะสลัก	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
534	นางสาว	ชลิดา คำผิว	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	เรียนแกะสลัก	เรียนแกะสลัก	ทำงานกับที่บ้าน	ไม่มีค่ะ	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
535	นาย	นาย บัณฑัต วงศ์สงวน	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	กิจกรรมเสริมทักษะชีวิตประจำวัน	เรียนหนังสือออนไลน์	ปฏิบัติงานให้เป็นที่เรียบร้อย ส่งงานให้อาจารย์ทุกท่าน	ปฏิบัติงานถึงตอนเย็น	ทำอาหารและคหกรรมศาสตร์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
536	นางสาว	พัชราภรณ์ มุงคุณ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
537	นางสาว	พรทิพย์ รุกขเจริญ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มีค่ะ เพราะเรียนออนไลน์	ไม่มีค่ะ	ไม่ได้ทำงานค่ะ ช่วยธุรกิจของที่บ้าน	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
538	นางสาว	ญาณัช สุนทวัฒโรดม	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	เรียนแกะสลักผักและผลไม้	แกะสลักผักและผลไม้	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
539	นางสาว	สุดธิดา ไชยบุรี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ฝึกแกะสลักที่มหาลัย	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
540	นางสาว	สุดารัตน์ พิมพ์สวัสดิ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
541	นาย	เปี่ยมสุข เจริญสวัสดิ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	จัดตกแต่งจาน	แกะสลัก	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
542	นาย	เจษฎากร หลงสิน	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ได้มีการเข้าไปฝึกแกะสลัก	ได้มีการเข้าไปฝึกแกะสลัก	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
543	นาย	ต้นกล้า พงคพนาไกร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1การแกะสลัก ผักผลไม้	ศิลปะ	ไม่มีไม่รับไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
544	นาย	สุณัฏฐวุฒิ ยันต์มงคล	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	No	Yesbadminton 5หรือ 12ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
545	นางสาว	นางสาวอนุธิดา ชนะหาญ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	-	-	-	-	-	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
546	นาย	เมธาพัฒน์ ศิริโชติภิรมย์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ทำอาหารกินเอง	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
547	นาย	ศราวุธ จั้นเขว้า	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1.แกะสลัก 2.จัดจานอาหาร 3.ทำงานศิลปะ 4.การทำงานเป็นทีม	1.อัดคริปทำงานกลุ่ม 2.แกะสลัก	ทำงาน The pizza company /ช่วง 17.00 - 22.00	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
548	นาย	รินลดา งาดเกาะ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลัก	ไม่มี	ธุรกออนไลน์	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
549	นาย	จักรภัทร สนรักษา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	นักศึกษาควรหาช่องทางและโอกาสทำกิจกรรมที่สนใจและถนัด มีสาระและคุณค่าซึ่งหาไม่ได้จากการเรียน เพื่อให้เป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสังคม	กิจกรรมที่จัดโดยมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาทั้งนี้มีเป้าหมาย ในการพัฒนาศักยภาพและคุณธรรม จริยธรรมของนักศึกษา	คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น กำหนดให้นักศึกษาของคณะได้ร่วมเรียนสหกิจศึกษาทางด้านบริหารธุรกิจและการบัญชี ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาให้นักศึกษาได้มีโอกาสเข้าไปหาประสบการณ์การทำงานในสถานประกอบการจริงอย่างเป็นระบบ	Event ออกอีเว้นท์ ตั้งแต่เริ่มต้น วางแผน จัดการ เซทอัพ รันงาน และสรุปงาน	นักศึกษาสามารถเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ตามความชอบและความสนใจ ซึ่งกิจกรรมของมหาวิทยาลัยมีกลุ่มกิจกรรม 5 กลุ่มหลัก ได้แก่ 1. นายกองค์การบริหาร / ประธานสภานักศึกษา/ประธานชมรมนักศึกษา /ประธานคณะกรรมการประสานงานหอพัก 2.คณะกรรมการองค์การบริหารองค์การนักศึกษา 3. คณะกรรมการสภานักศึกษา 4. คณะกรรมการชมรมนักศึกษา 5.คณะกรรมการประสานงานหอพักนักศึกษา	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
550	นางสาว	พิมลสิริ ศรีสงวนสกุล	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลัก	ความเป็นสวนดุสิต	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
551	นางสาว	สุชัญญา หองส่ำ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	กิจกรรมเสริมทักษะเช่นไปเรียนรู้เพิ่มเติม	ไม่ได้ทำงานพาสทาม	ไม่ได้ทำงานอีเว้น	ไปร่วมกิจกรรมการแกะสลัก	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
552	นางสาว	วัศยา พงษ์พานิช	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	มีเรียนวิชาคณะ	มีเรียนวิชาคณะ	มีเรียนวิชาคณะ	มีเรียนวิชาคณะ	มีเรียนวิชาคณะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
553	นางสาว	น้องพลอย ทรงศิลา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
554	นางสาว	อทิตยา เปรมปรี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ทำงานในมหาวิทยาลัย 1.ผ้ากระเป๋ากุญแจ 2.ผ้าปลอกหมอนนวด	มีทำงานของในมหาวิทยาลัยตัวแทนเรียนครูเป็นประจำคือในทำงานวันเวลากำหนดเวลาเหลือต่อทำงานช่วย	นักศึกษาช่วยงาน!! กรุณาทำแบบประเมินความพึงพอใจและความคิดเห็นของนักศึกษาช่วยงาน ในหัวข้อ “แบบประเมินออนไลน์/evaluation”	สมัครผ่านสาขา สำหรับลูกค้าบุคคลธรรมดา (บัญชีร่วม) และลูกค้านิติบุคคล โดยลูกค้าต้องดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน SCB EASY และกดขอใบสมัครและรหัสขอใช้บริการในการอ้างอิงขอสมัครกับทางสาขา	ในมหาวิทยาลัยในแบบชื่อสถานประกอบเหมือนนอกสมัครของตัวเองชื่อ-ธนคารเลข-ปัจจุบันอยู่บ้านที่ไหน-อาฐเหมือนค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
555	นาย	รอมบุญ เมฆสุวรรณ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	เรียนแกะสลัก	เรียนแกะสลัก	เข้าร่วมโครงการ การพัฒนานักศึกษาพิการสู่การมีงานทำร่วมกับบริษัทแมนพาวเวอร์กรุป	ไม่มี	ไม่มี	มีวินัยในการปฏิบัติงาน
556	นาย	กานต์ดนัย หลั่งรวมมิตร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	MK 8ชม./วัน	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
557	นางสาว	ชมพูนุช ฉิมพลิกานนท์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
558	นางสาว	นิรชา จี่มุก	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1.ทำอาหาร 2.แกะสลัก	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
559	นางสาว	วิชญาพร เลื่อนลอย	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1.แกะสลัก 2.ทำพานไหว้ครู 2.ทำเบเกอรี่	-	ทำเบเกอรี่ ที่Jitlada Bakery	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
560	นาย	พูลเทพ กัลยา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	การพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะในการแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง รักเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง คลิกที่นี่	ความรู้และทักษะที่จำเป็นตามหลักสูตรของผู้เรียน	การพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะในการทำงาน รักการทำงาน สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพสุจริต	การบริการที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนพัฒนาเต็มศักยภาพ	โคตรการส่งเสริมการจ้างงานใหม่	มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
561	นางสาว	ธนรรชพร เอนกลาภากิจ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลัก	แกะสลัก จัดจานอาหาร	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
562	นาย	พงศ์พันธ์ ศรีจันทรา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1.แกะสลัก 2.จัดจานอาหาร	แกะสลัก	ไม่มี	ไม่มี	เข้าร่วมกิจกรรมกับกองพัฒนานักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมพิธีเปิดงานนิทรรศการวันพ่อ โดยมีรัฐมนตรี อว. เป็นประธานเปิดงาน ในวันที่ 4 ธ.ค. 63 เวลา 11.00-13.30 น. ณ จามจุรีสแควร์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
563	นางสาว	สุภนิดา สาระขันธ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่เคยร่วมงานกับในสาขา	ไม่เคยทำอะไรใน ม.	Part Time ร้านkaffa coco จ. พ. พฤ. 16.00 - 20.00 น. ศ. ส. อา. 10.00 - 22.00 น.	รับ Event งานรำ ในพิธีการต่างๆ งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ งานวันเกิด งานศพ และรับงานผู้ช่วยเบื้องหลัง staff	ไม่เคย	ไม่ได้รับทางทาง ม. แต่เป็นการได้รับทักษะจากการที่ออกไปหาประสบการณ์เอง
564	นางสาว	พิมพร อภิวัฒนาทร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	-	-	Mk 8 ชั่วโมง	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
565	นางสาว	พิมพ์ลภัส ดุราศวิน	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลัก	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
566	นางสาว	นฎา หมื่สนิท	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลักผักและผลไม้	1.จิตอาสาสอนคนตาบอดทำอาหาร 2.ถ่ายงานให้มหาลัย	ร้านกาแฟมาโซโค้ 8 ชม.	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
567	นางสาว	ธมนวรรณ ชัยภิรมย์สุข	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	อบรมการทำอาหารคลีนสำหรับคนตาบอด	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
568	นาย	อธิรัตน์ พร้อมจิตร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลัก	-	9ชม.	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
569	นางสาว	เนตรนภา กลั่นศิริ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ทำพาน	อบรมหลักสูตร Mixology Bartending Service Course	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ
570	นางสาว	ศศิธร ทองดี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลัก	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
571	นาย	กฤตภาส จันทจิรโกวิท	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	เคยไปทำpart timeที่mk สาขาอิมพิเรียลสำโรงแต่ตอนนี้ออกจากงานแล้ว	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
572	นาย	จิโรดม ไกรลาส	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	สาขา	เพิ่มทักษะ	Manpowergroup	อาหาร	ในมหาลัย	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ
573	นาย	เจตนิพัทธ์ มาลี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	การฝึกซ้อมการแกะสลักผักและผลไม้	การฝึกซ้อมการแกะสลักผักและผลไม้	-	Event รับงานแกะสลักผักและผลไม้ร้านอาหารให้ห้างปิ่นเกล้า จำนวนชั่วโมง10-20ชั่วโมงต่อสัปดาห์	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
574	นางสาว	รัชนีกร นิลสยาม	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลัก จัดจานอาหาร เลือกคู่สี	เรียนรู้นอกมหาวิทยาลัย ปฏิบัติทำการประกอบอาหารเองที่บ้าน	ไม่ได้ทำ	ไม่ได้ทำ	ไม่ได้ทำ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
575	นาย	ชลธนา ตรีดำรง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
576	นางสาว	น.ส.ศุภกานต์ เสมบุญหล่อ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	การจัดดอกไม้	การออกแบบเสื้อผ้าศิลปะ	เวลาให้อาจารย์กำหนดมาเลย	อันนี้ให้อาจารย์มหาลัยกำหนดได้เลยเวลา	ในมหาวิทยาลัย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
577	นาย	ต้นกล้า พงคพนาไกร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลัก	ศิลปะ	ไม่มีไม่ม่	ไม้มี	ไม่มี	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
578	นางสาว	สุรัชนา จันทะปัญญา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	พิธีไหว้คู่	ทำพานไหว้ครู	KFC 8ชม.	-	การทำเครื่องดื่ม 3ชม.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
579	นางสาว	ชมพูนุช ฉิมพลิกานนท์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
580	นางสาว	มนสิชา แก้วสุวรรณ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	เดอะมอลล์บางแค 5ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
581	นาย	รอมบุญ เมฆสุวรรณ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	เรียนแกะสลัก	เรียนแกะสลัก	ไม่มี	เข้าร่วมโครงการพัฒนานักศุกษาพิเศษสู่การมีงานทำร่วมกับบริษัทแมนพาวเวอร์กรุ๊ป	ไม่มี	มีวินัยในการปฏิบัติงาน
582	นางสาว	ภัคจิรา บรรพกาญจน์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	-	-	-	-	-	ไม่มี
583	นาย	ชลธนา ตรีดำรง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ทำงานศิลปะ	ทำงานกลุ่มกับเพื่อน	ไม่ได้ทำ	ไม่ได้ทำ	ไม่ได้ดูงาน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
584	นาย	ชนินทร์ ทาชาติ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1แกะสลัก 2จัดจานขนม	1แกะสลัก 2จัดจานขนม	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
585	นางสาว	สุรีรัตน์ แก้วดวงตา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลักผักผลไม้	การทำงานร่วมกับผู้อื่น	ย.ยักษ์กินผัก 10ชั่วโมง/วัน	ยังไม่มี	ยังไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
586	นาย	เปี่ยมสุข เจริญสวัสดิ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	1.จัดจาน 2.แกะสลัก	แกะสลัก	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
587	นางสาว	สุดารัตน์ นุชพงษ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	การแกะสลัก	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
588	นาย	นายธราธร อินทนันท์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ทำพานไหว้ครู	ทำโฮมเบเกอรี่	ไม่มี	จัดดอกไม้ จีบผ้า ทำแต่งเวที สถานที่แข้วแต่คนจ้าง	เข้าร่วมงานพิธีเปิดของ ร.9 ที่จามจุรีแสควร์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
589	นางสาว	ฐิติพร บุตรขุนทอง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ทิ้งขยะให้เป็นที่	เก็บขยะ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
590	นางสาว	ชลิดา คำผิว	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	เรียนแกะสลัก	เรียนแกะสลัก	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
591	นางสาว	อทิตยา เปรมปรี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ควบคู่กับการมีคุณธรรมจริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมทั้งศิลปวัฒนธรรมไทย เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม มีบุคลิกภาพที่ดี สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี มีทักษะในการสื่อสาร	ทั้งด้านนโยบายการบริหารประเทศเศรษฐกิจ รูปแบบการจัด การศึกษาที่ต้องสอดรับกับความต้องการของผู้เรียน ตลอดจนผลกระทบอย่างรุนแรงจากสถานการณ์การแพร่ ระบาดของไวรัสโคโรน่า 2019 (COVID-19) จึงท าให้มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีความจ าเป็นต้องปรับตัวและ ปรับเปลี่ยนแนวทางการด าเนินงานอย่างทันท่วงที	ประเภท ดังนี้ Full-time, Part-time, Casual, และ Contract	ข้อเสนอโครงการ กิจกรรมขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยแห่งการประกอบการ ภายใต้โครงการพัฒนาธุรกิจนวัตกรรมรายใหม่ที่มีการเติบโตสูง (Innovative Startup) ประจำปีงบประมาณ	เป็นระบบการศึกษา ที่เน้นการปฏิบัติงานใน สถานประกอบการอย่างมีระบบ โดยจัดให้มีการเรียนในสถานศึกษาร่วมกับการจัดให้ นักศึกษาไปปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ งานที่นักศึกษาปฏิบัติจะตรงกับสาขาวิชาของนักศึกษา โดยเน้นการเรียนรู้โดยใช้ประสบการณ์จากการทำงานจริงเป็นหลัก	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
592	นาย	พูลเทพ กัลยา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	การพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะในการแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง รักเรียนรู้	เสริมความรู้และทักษะที่จำเป็นตามหลักสูตรของผู้เรียน	การทำงานของลูกจ้างบางงานอาจต้องการคนทำงานเต็มเวลา บางงานอาจต้องการคนทำงานเป็นบางเวลา อาจจะไม่กี่ชั่วโมงต่อวัน เฉพาะเวลายุ่ง หรือลูกจ้างบางคนอาจมีภาระทางครอบครัวต้องดูแลลูก หรือคนป่วยที่บ้าน ไม่อาจทำงานเต็มเวลาได้	ช่วยให้คุณมีรายได้เสริมจากงานประจำหรือจากเวลาว่างจากงานหลัก หากคุณยังเป็นนักศึกษาอยู่ คุณจะมีเงินเก็บจากน้ำพักน้ำแรงของตัวเองอีกด้วย ส่วนหากคุณทำงานฟรีแลนซ์แล้ว คุณสามารถรับงานนอกได้หลายๆงานเช่นเดียวกัน	การพัฒนาครูให้ปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่อย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผล	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
593	นาย	พูลเทพ กัลยา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	การส่งเสริมสุขภาวะที่ดีและมีสุนทรียภาพของผู้เรียน	คุณมาถูกทางแล้วเพราะคุณจะได้รับคำแนะนำในการเขียนและตัวอย่างเกี่ยวกับวิธีการเขียนเรซูเม่งานพาร์ทไทม์สำหรับนักศึกษาวิทยาลัย	การทำงานของลูกจ้างบางงานอาจต้องการคนทำงานเต็มเวลา บางงานอาจต้องการคนทำงานเป็นบางเวลา อาจจะไม่กี่ชั่วโมงต่อวัน เฉพาะเวลายุ่ง หรือลูกจ้างบางคนอาจมีภาระทางครอบครัวต้องดูแลลูก หรือคนป่วยที่บ้าน ไม่อาจทำงานเต็มเวลาได้	การเป็นเจ้าของประวัติย่อ นอกจากนี้ประวัติย่อที่ชัดเจนช่วยให้นายหน้าหรือผู้จัดการการจ้างงานติดต่อคุณได้ง่ายขึ้น	การเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจและเทคโนโลยีในปัจจุบัน ส่งผลให้ทุกหน่วยงานต้องมีการปรับปรุงกระบวนการทำงานเพื่อให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
594	นาย	เอกวัทน์ นาวาล่อง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	กิจกรรมอะไรก็ได้	ไม่เห็น	โรงอาหาร	โรงแรม	งานนักศึกษาทำ	มีความสามารถในการสื่อสาร

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
595	นาย	ภควัชร อำภาผัด	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	เป็นงานซ่อมตู้โทรศัพท์ เป็นเวลา8-10 ชม. ต่อวัน	ไม่เคย	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
596	นางสาว	กัลยา หวังก่อกลาง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	โครงการส่งเสริมและพัฒนาทักษะด้านอาอาชีพ	โครงการส่งเสริมและพัฒนาทักษะด้านอาอาชีพ	โครงการส่งเสริมและพัฒนาทักษะด้านอาอาชีพในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	มีความสามารถในการสื่อสาร
597	นางสาว	วัศยา พงษ์พานิช	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	คหกรรมศาสตร์	ความรู้ประโยชน์	อยากสามารถก็อย่างทำได้	อยากสามารถก็อย่างทำได้	ในมหาวิทยาลัย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
598	นางสาว	พิมพร อภิวัฒนาทร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	-	-	Mk ทำเฉพาะเสาร์ อาทิตย์ วันละ 8 ชม.	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
599	นางสาว	สุดารัตน์ พิมพ์สวัสดิ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่ได้รับงานค่ะ	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
600	นางสาว	ชัชชญา ธนมงคลภัทร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	มี เรียนออนไลน์ที่บ้าน	มี	ช่วยที่บ้านขายของ	ไม่มี	ไม่ได้เข้า	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
601	นาย	เจตน์พัทธ์ มาลี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	-	-	-	งานแกะสลักผักและผลไม้ ร้านอาหารในห่างปิ่นเกล้า	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
602	นางสาว	พิมพ์ตะวัน จำปีพรม	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	แกะสลัก	แกะสลัก	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
603	นาย	รินลดา งาดเกาะ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	เรียนรู้จากแหล่งอื่นๆเล่นอินเตอร์เน็ต ยูทูป	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
604	นาย	ศราวุธ จั้นเขว้า	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	จัดจาน แกะสลัก	แกะสลัก	The pizza company	ไม่มี	กิจกรรมไหว้ครู	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์
605	นางสาว	อนุธิดา ชนะหาญ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
606	นางสาว	พรรรณภษา จำปาคำ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ขายผลไม้ ถนนเรวดี 10.00-21.00	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
607	นางสาว	อรญา ติ้วคะลา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
608	นางสาว	อรญา ติ้วคะลา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
609	นางสาว	ภูสุดา จันทร์ขาว	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 1	จัดพานไหว้ครู	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
610	นาย	สุธีรัชต์ เลขะกุล	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ทักษะในการฟัง	ทักษะในการคิดวิเคราะ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
611	นาย	นายธัญธร ว่องวิเชียรกุล	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	คณะคหกรรมศาสตร์	กิจกรรมวันแม่แห่งชาติ	กิจกรรมทำอาหาร	งาน Event เล่นเกม	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
612	นาย	คุณากร ปัญญายืน	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	วิชาปฏิบัติ	-	เคยทำงานโรงแรมที่มิลเลนเนียมฮิลตัน	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
613	นาย	ณภัทร สวัสดิภาพ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	ลงแลปตามวิชา อาหารไทยขนมไทย	ลงแลปวิชาข้าว	ขายชุดนักเรียน ร้านชัยรัตน์ 2เดือน (วันละ 8 ชั่วโมง)	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
614	นาย	ชลสิทธิ์ จตุทิพยคันธา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 2	มีครับคือฝึกทักษะครับ	ไม่มีครับ	ยังไม่มีครับ	มีครับ	มีครับสะดวกครับ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
615	นาย	ธนา บัวสมบัติ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	รับงาน ร้าน aube	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
616	นาย	อรรชนันทน์ จำปา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
617	นาย	สฤษฎ์พงศ์ หลักแหลม	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	กิจกรรมเข้าร่วมฝึก	งานวิจัยทุกแห่ง	สถานที่ม.สวนดุสิต 8ชั่วโมง	เหตุในการปฏิบัติอาหาร 6ชั่วโมง	งานพัฒนาวิจัยและสัมนา	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
618	นางสาว	พนิดา ตรีพงษ์พันธ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1. ช่วยทำขนมในงานกาชาดตอนปี 1 2. แข่งทำขนมไทยในมหาวิทยาลัยตอนปี 1	เป็นองค์กรสภามหาลัย	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
619	นาย	มงคล ตันมงคลกาญจน	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.ประกวดแข่งทำขนมไทยจำพวกทองหยิบทองหยอด 2.ประกวดแข่งทำข้าวแช่ 3.แข่งกีฬาคณะ 4.แสตนเชียร์	กิจกรรมเฟรสชี่	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
620	นางสาว	ฐิติกาญจน์ สำราญญาติ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	งานพระราชทานปริญาบัตรที่มหาวิทยาลัยสุโขทัย	ไม่มี	กลอรี่ไซม์ จำนวน8ชั่วโมงเป็นPartTime	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
621	นางสาว	หทัยรัตน์ ยิ่งเจริญ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงาน ในช่วงมีรับงานปริญญา	ไปช่วยงานในครัว ในช่วงมีรับงานปริญญา	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
622	นางสาว	จันทิมา คณาโรจน์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	งาน Part Time ร้านกาแฟ After the rain ทำวันเสาร์-อาทิตย์	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
623	นางสาว	กิริณย์ ปรุงทำนุ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.แกะสลัก 2.ขนมไทย	1.แกะสลัก 2.ขนมไทย	ช่วยงานที่บ้าน(ขนมไทยป้าหนม)ทำงาน13ชม.	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ
624	นางสาว	จริญญา สุณะไตร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	มีทำขนม	ไม่มี	ทำขนมขายค่ะที่บ้านเพื่อน	ไม่มี	ไม่มี	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
625	นางสาว	นพรัตน์ เที่ยงพลับ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่เคย	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
626	นางสาว	อมรรัตน์ แดงอุบล	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ทำขนม ทำอาหาร	ทำขนม ทำอาหาร	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
627	นาย	ธนภัทร เพชรทิม	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.งานรับน้อง 2.ทำพร้อบสแตนด์เชียร์ 3.บริการในม.สุโขทัยธรรมธิราช 4.สัมนามารยาทบนโต๊ะอาหาร 5.กิจกรรมสัมนาวิจัย	1.เขียนเรียงความ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
628	นางสาว	ภัทราวดี อ่อนเมืองดง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.ศึกษาวิจัยทางสาขาคหกรรมศาสตร์	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
629	นาย	ศุภกร กมลวัฒน์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่ได้เข้าร่วม	ไม่ได้เข้าร่วม	1.โรงแรมสยามเคมปินสกี้ กรุงเทพ 120 ชั่วโมง 2.บริษัทบูติคนิวซิตี้ 210ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่ได้เข้าร่วม	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ
630	นางสาว	ดลลชา อินทร์พูด	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	มี	มี	ทำงานโรงแรมวอลดอร์ฟแอสโทเรีย 10 ชม บ้างบางครั้ง	ไม่	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
631	นางสาว	กฤติยา สายศรี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	การจัดงานสัมมนาทางวิชาการเกี่ยวการนำเสนอวิจัย	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
632	นาย	เทพพิทักษ์ อุดมเจริญศิลป์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	งานกลุ่ม	ร่วมด้วยช่วยกัน	งานกลุ่ม	ไม่มี	เข้ากิจกรรม	มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
633	นาย	ศรัณย์พร สีทอง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	เคยเข้ารับการฝึกทำขนมเบื้อง	ไม่มี	เคยทำpart time ที่ mcdonald ระยะเวลาประมาณ2เดือน	งานจัดตกแต่ง งานแต่งงาน	เคยช่วยทีมทางมหาวิทยาลัยไปจัดงานเลี้ยงที่การไฟฟ้า	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
634	นางสาว	พิชยาพร สิริวาส	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	รับน้อง	1.กิจกรรมแสตนเชียร์ 2.ฝึกงานโรงอาหาร	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร
635	นางสาว	ช่อฟ้า ไชยเนตร์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
636	นางสาว	ปฏิญญา สุขบัญชาชัย	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
637	นางสาว	ภิรมย์ภรณ์ วินทะไชย	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1ฝึกงาน 2แข่งทำขนมหวาน 3แข่งทำอาหาร	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
638	นาย	ธราดล พิกุลน้อย	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	อบรมการทำอาหารและศิลปะประดิษฐ์	1.ฝึกอบรมช่างฝีมือการทำอาหารและศิลปะประดิษฐ์สำหรับคนพิการ/ผู้ดูแล 24-26 เมษายน 2562. ณ.หอประชุมรักตะกนิษฐ 2.ฝึกงานภาคปฏิบัติที่โฮมเบเกอรี่ 17 มิ.ย.- 5กค.62	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
639	นาย	ปิยะพงษ์ เปรมทธิ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.ฝึกงานม.สุโขทัยธรรมาธิราช 2.สัมนาการวิจัยคหกรรมศาตร์ 3แบดมินตัน 4.สแตนด์เชียร์ 5.จัดป้ายซุ้ม Home Economic	1.สแตนด์เชียร์ 2.จัดงานรับน้องทักษะคหกรรม 3.จัดป้ายซุ้ม Home Economic 4.จัดงานไหว้ครู	ฝึกงานม.สุโขทัยธรรมาธิราช กีฬาเฟชรชี่	ควบคุมงานสัมนาออนไลน์วิจัยคหกรรมปี 63	ควบคุมงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาตร์ ด้าน IT	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
640	นาย	สรรเพชญ์ ช้างโต	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1ได้ความรู้ภาษาอังกฤษเพิ่มขึ้น 2ได้ทำงานประดิษฐ์จริง 3ได้นำเสนอจริง 4ได้เข้าห้องLABจริง	1ได้ภาษาทางธุรกิจ 2ได้รู้วิธีการทำงาน 3 ได้รู้ขั้นตอนการทำงาน	ไม่ได้ทำ	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
641	นางสาว	วรางคณา ไชยพงษ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-เปิดบูธขายของงานSDU มีโชว์	ทำPart time เป็นร้านกาแฟของน้า ทำวันละ 5-12 ชม.โดยประมาณ	-งานวันรับปริญญา ที่มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ท่าพระจันทร์	-	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
642	นางสาว	ฉันทสินี เกื้อคลัง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	รับน้อง ปฏิบัติการอาหาร และฝึกงาน	การไปฟังงานสัมมนาที่จัดขึ้น	ไม่มี	Event Hoegaarden 8 ชม. จำนวน 2 วัน ทำงานที่ Emporium Even งานแต่งที่โรงแรม ที่ Central Eastville	-	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
643	นาย	อมรเอก แสวงผล	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.แข่งขนมประเภททองหยิบทองหยอดฝอยทอง 2.ไปสัมมนาโรงแรม(ปิ่นเกล้า) 3.ส่งเสริมทักษะของการอยู่ร่วมกันกับผู้พิการ 4.สัมนามารยาทโต๊ะอาหาร 5.จัดงานรับน้อง 6.จัดงานสัมมนาวิจัย(2563) 7.จัดซุ้มป้าย home econ 8.เข้าร่วมงานไหว้ครู(ปี1) 9.เข้าร่วมงานไหว้ครู(ปี2) 10.เป็นพี่เลี้ยงดาวเทียม(2562) 11.เข้าร่วมกิจกรรมรับน้อง 12.จัดซุ้ม ร.10 (วิชาศิลปะ ที่1) 13.โครงการสร้างความเข้าใจแก่นักศึกษาทั่วไปในการอยู่ร่วมกันกับนักศึกษาพิการ 14.ปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ 15.กิจกรรมเฉลยสายรหัส 16.ช่วยงานพิธีฌาปนกิจอาจารย์จิม 17.กีฬาคณะ(ส่งรายชื่อนักกีฬาและดูแลนักกีฬา) 18.บายศรีงานไหว้ครู	1.งานเฟรชชี่ 2.งานรับปริญญาม.สุโขทัย	-	-	ไปศึกษาดูงานที่มหาวิทยาลัย วิทยาเขต สุพรรณบุรี	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
644	นางสาว	ขวัลลักษณ์ ทองเดช	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1. การแกะสลักผักและผลไม้ 2. การทำเครื่องดื่ม 3. การจัดสมัมนา 4. การประกอบอาหารแบบการทำงานในครัวจริงๆ	1. ปฐมนิเทศนักศึกษา 2. งานกฐินพระราชทาน	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
645	นางสาว	นลพรรณ วิจารณ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.แข่งขนมประเภททองหยิบ ทองหยอดฝอยทอง 2.แข่งข้าวแช่ 3.ไปสัมมนาโรงแรม(ปิ่นเกล้า) 4.ส่งเสริมทักษะของการอยู่ร่วมกันกับผู้พิการ 5.สัมนามารยาทโต๊ะอาหาร 6.จัดงานรับน้อง 7.จัดงานสัมมนาวิจัย(2563) 8.จัดซุ้มป้าย home econ 9.เข้าร่วมงานไหว้ครู(ปี1) 10.เข้าร่วมงานไหว้ครู(ปี2) 11.เป็นพี่เลี้ยงดาวเทียม(2562) 12.เข้าร่วมกิจกรรมรับน้อง 13.จัดซุ้ม ร.10 (ที่1) 14.โครงการสร้างความเข้าใจแก่นักศึกษาทั่วไปในการอยู่ร่วมกันกับนักศึกษาพิการ 15.ปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ 16.กิจกรรมเฉลยสายรหัส 17.ช่วยงานพิธีฌาปนกิจอาจารย์จิม 18.กีฬาคณะ(ส่งรายชื่อนักกีฬาและดูแลนักกีฬา)	1.เฟรชชี่ทำอุปกรณ์ 2.เข้าร่วมงานถวายพระพร 3.งานรับปริญญาสุโขทัย 4.เป็นพี่เลี้ยง miss lady	ไม่เคยทำ	ไม่เคยทำ	1.ดูงานมหาลัยสวนดุสิต สุพรรณ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
646	นางสาว	จันทิมา ผ่องระนาต	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ช่วยเหลืองานอาจารย์	ทำกระทงประกวดในวันลอยกระทง	ไม่	ไม่	ไม่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
647	นาย	ทศพล สุขวารี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1. การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม ในงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตร 2. ทำฉากแสตนเชียร์ของคณะ ในกิจกรรมFreshy 3. กิจกรรมรับน้องของสาขา	1. การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม ในงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตร	ไม่มี	ไม่มี	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี 3-4 ชั่วโมง และร่วมกิจทำไส้กรอกอีสาน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
648	นางสาว	พรพิชชา ทุมโฆสิต	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.ประกอบอาหาร 2.การถนอมอาหาร 3.การจัดจานแบบสร้างสรรค์ 4.การแกะสลัก ผลไม้ ผัก 5.การจัดดอกไม้	1.กีฬามหาวิทยาลัย 2.นันทนาการ	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
649	นางสาว	ยุพเรศ ศรีทองคำ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ทำขนมกุยช่ายกิจการของครอบครัว	ช่วยอาจารย์ทำขนมเปียกปูนเพื่อนำออกไปขาย	ตลาดวัดกลาง ร้านกุยช่ายเฮียหนับ 12ชม	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
650	นางสาว	จรรยาลักษณ์ มุแก้ว	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานในมหาลัยสวนดุสิต	ฝึกงานในมหาลัยสวนดุสิต	1.เป็นพนังรายวัน(แคชชวน)แผนกครัวจัดเลี้ยง โรงแรมสยามเคมปินสกี้ เป็นเวลาเกือบ1 ปี (ติดโควิดก่อน) 2 .เป็นพนังรายวัน(แคชชวน)แผนกครัวทั่วไป โรงแรม สินธร มิดทาวน์ กรุงเทพ พึ่งทำ(ติดโควิดก่อน) 3.เป็นพนักงานประจำ ร้านกาแฟ Somewhere Espresso เวลาปิดเทอม	1. โรงแรมสยามเคมปินสกี้ 2. โรงแรม สินธร มิดทาวน์ กรุงเทพ	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน, มีวินัยการบริหารเวลามากขึ้น
651	นางสาว	ธมนวรรณ กระบวนศรี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานในมหาลัย	ฝึกงานในมหาลัย	งาน part time ที่ siam Kempinski bangkok 10 ชม.	Siam kempinski bangkok 10 ชม.	ไม่มีค่ะ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
652	นางสาว	ธนวรรณ สุพาที	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.ประกวดดาวเดือน 2.แข่งทำขนมประเภททองหยิบ ทองหยอดฝอยทอง 3.สัมมนามารยาทโต๊ะอาหาร 4.จัดงานรับน้อง 5.จัดงานสัมมนาวิจัย 6.เข้าร่วมงานไหว้ครู ปี1 และ ปี2 7.เข้าร่วมกิจกรรมรับน้อง 8.ปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ 9.กิจกรรมเฉลยสายรหัส 10.กีฬาคณะ(เป็นนักกีฬาแชร์บอล)	ไม่แน่ใจ	ร้าน ฮะจิบังราเมง 4-8 ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่แน่ใจ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
653	นางสาว	ภาวิณี พุ่มเล็ก	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ทำเล่มวิจัย	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
654	นางสาว	บุษรา ทาแกง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีวินัยในการปฏิบัติงาน
655	นางสาว	พิมพิดา. โหรา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	-	-	-	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
656	นาย	ณพล ฉัตรทอง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	การฝึกปฏิบัติงานกลุ่มในชั่วโมงเรียน	การฝึกทำไส้กรอกอีสาน	ไม่มี	งานแสดงศิลปะใบตอง อาคารรักตะกนิษฐ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	งานแสดงอาหารในมหาลัยสวนดุสิตที่ต่างจังหวัด	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
657	นางสาว	มลธิราวาส แก้วนรสิงห์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ทำอาหารในงานรับปริญญารวมม.ราชภัฏ	กิจกรรรมไหว้ครู	1.Part-time :siam kempinski hotel bangkok จำนวน: 80 ชม. 2.Part-time : centara grand bangkok central world จำนวน 20 ชม.	งานแต่งงาน : Novotal saim จำนวน 10 ชม.	-	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์
658	นางสาว	จรรยพร ชายทวีป	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	ทำเล่มวิจัย	-	-	-	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
659	นาย	นันทวัฒน์ ด้วงเงิน	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.กิจกรรมรับน้อง 2.กิจกรรมกีฬาคณะ	1กิจกรรมเฟสซี่	KFC สาขาจรัญสนิทวงศ์ 13 8ชั่วโมง	รับจัดดอกไม้งานศพ วัดท่าพระ 4-6 ชั่วโมง	งานรับปริญญาปี2561 มหาลับสุโขทัยธรรมมาธิราช 8ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
660	นางสาว	กมลทิพย์ ขันตยาภรณ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	1 ทำงาน part time กับทาง I do cantering	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร
661	นางสาว	มณีรัตน์ นิ่มทอง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ทำกระทง	ทำกระทง	ไม่มี	ไม่ได้ทำ	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
662	นาย	ณรงค์ยุทธ จิตต์จำนงค์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1ทำอาหารกินเองที่บ้าน 2.ดูรายการทำอาหาร	1.การเข้าสังคม 2.การฟังความคิดเห็นผู้อื่น	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
663	นางสาว	ณิชนันทน์ ศรีสังกา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ทำวิจัย เรื่อง ผลของการใช้ข้าวเหนียวสายพันธุ์ที่แตกต่างกันต่อผลิตภัณฑ์แหนม	Part time ร้านฟาร์มดีไซน์ 3เดือน	ไม่มี	1.หลักสูตรเวทย์มนต์การปรุงอาหาร 2.โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
664	นางสาว	ศิริลักษณ์ พิมพบุตร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
665	นางสาว	ณัฐวดี เพิ่มขุนทศ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.เป็นพิธีกรกิจกรรม 2.เข้าร่วมแข่งขันกิจกรรมประกวดกระทงลอยวัดไร่ขิง	1.เข้าร่วมประกวดmc2018 2.เป็นmc งานsuan dusit tourism run 2018	ไม่มี	รับจัดดอกไม้งานพิธีเก็บอัฐิ สถานประกอบการทำร่วมกับวัดท่าพระ เวลา 5-6 ชม.	งานรับปริญญาบัตรที่มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช 8 ชม.ต่อวันทั้งหมด3วัน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
666	นางสาว	รุจิยา จึงประเสริฐศรี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ประกวดกระทงลอย พานไหว้ครู ฯลฯ	จัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ในโอกาสต่างๆ ฯลฯ	-	-	-	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ
667	นาย	นนทวัฒน์ แสนธนู	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	มี	มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
668	นาย	ธาดา ฉัตรหิรัญ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานที่มหาวิทยาลับปี1	ไม่มี	ทำงานPart time ที่ Village Adventure	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
669	นาย	จิรวัฒน์ เกิดสำอางค์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.ฝึกงานในมหาลัยตอนปี 1 และช่วยจัดงานเลี้ยง 2.ทำงานโรงแรม 3.เป็นผู้ช่วยเจ้าของร้านอาหาร 4.เป็นเจ้าของร้านเหล้า	ฝึกงานในมหาลัยปี 1	KFC 10 ชั่วโมงต่อวัน Misterdonut 15 ชั่วโมงต่อวัน รับจ้างติดกระจก	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
670	นางสาว	ธีริศรา ฤทธิมัต	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
671	นางสาว	จิดาภา ดวงสุวรรณ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	แข่งขันทำข้าวแช่	กิจกรรมสอนฝึกทักษะอาชีพแก่ผู้พิการ	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ
672	นางสาว	จุฬาลักษณ์ ภาณุภาพศรี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
673	นางสาว	สุรีรัตน์ แสงอาวุธ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	โรงเรียนการเรือน	.	.	.	.	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์
674	นางสาว	วัธนีพร กันยา	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.งานรับปริญญา 2.ฝึกงานที่ครัวในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	งานรับรับปริญญา	ไม่เคย	ไม่เคย	ไม่เคย	มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
675	นาย	จักรภัทร อ่าวรุ่งเรือง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	เคย นานแล้ว คอมพาส สกายวิว เป็นPart Time	งานจัดเลี้ยง ทำ10ชั่วโมง	ดูงานที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตศูนย์สุพรรณ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
676	นางสาว	ญาดา ธุถาวร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.เป็นนักศึกษาช่วยอาจารย์สอนผู้เรียนในโรงเรียนนานาชาติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2. เป็นนักศึกษาช่วยอาจารย์สอนงานวิจัยแก่ชุมชน เช่นขนมช่อม่วง,ถอดกางปลานวลจันทร์ 3. เป็นตัวแทนนักศึกษาคหกรรมศาสตร์เปิดบูธขายของดีของสาขาในงาน sdu มีโชว์	1.เป็นตัวแทนนักศึกษานำเสนอเมนูสุดสร้างสรรค์จากเมล่อนหอมขจร	ไม่มีค่ะ	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
677	นาย	ภัทรวัตร นวมสูคนธ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	กีฬาคณะ,แข่งทำขนมไทยภายในคณะ	กีฬามหาลัย,แข่งหนุ่มขจร-สาวเฟื่องฟ้า,อบรมด้านอาหาร	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
678	นางสาว	วิมลิน ถาวรวิริยะนันท์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	เข้าร่วมการอบรมเวทมนต์อาหาร ของคณะ	-	-	-	-	มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
679	นาย	สิทธิชาติ รุ่งอินทร์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.ทักษะงานฝีมือ 2.ผสมเครื่องดื่ม	1.งานฝีมือ 2. ผสมเครื่องดื่ม	โฮมเบเกอรี่	ไม่มี	โฮมเบเกอรี่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
680	นาย	สรัล กิจฉลอง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	อาหาร กีฬาคณะ	กิจกรรม	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
681	นางสาว	วีระวรรณ พหลยุทธ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	อบรมเวทมนตร์อาหาร	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
682	นาย	ภาณุกร สุขจิตร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	1 KFC	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
683	นางสาว	ณัฏฐธิดา พรเจริญวิวัฒน์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
684	นางสาว	นิษา บุญเสนันท์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	-	-	Parttime แกร็ป	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ
685	นาย	ศรายุท กลัดอยู่	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ช่วยงานครัวรับปริญญาม.บรูภาตอนปี 1	ช่วยงานครัวรับปริญญาม.บรูภาตอนปี 1	After the rain coffe and gallery/Part Time จำนวนชั่วโมง 800 ชั่วโมง (วันละ 11 ชม.)	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
686	นางสาว	เกศกนก เจริญผล	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
687	นางสาว	จรรยาลักษณ์ มุแก้ว	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ฝึกงานในมหาลัยสวนดุสิต	ฝึกงานในมหาลัยสวนดุสิต	1.เป็นพนังรายวัน(แคชชวน)แผนกครัวจัดเลี้ยง โรงแรมสยามเคมปินสกี้ เป็นเวลาเกือบ1 ปี (ติดโควิดก่อน) 2 .เป็นพนังรายวัน(แคชชวน)แผนกครัวทั่วไป โรงแรม สินธร มิดทาวน์ กรุงเทพ พึ่งทำ(ติดโควิดก่อน) 3.เป็นพนักงานประจำ ร้านกาแฟ Somewhere Espresso เวลาปิดเทอม	1. โรงแรมสยามเคมปินสกี้ 2. โรงแรม สินธร มิดทาวน์ กรุงเทพ	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน, มีวินัยการบริหารเวลามากขึ้น
688	นางสาว	สุภาภรณ์ วิจิตร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.ไปสัมมนาโรงแรม(ปิ่นเกล้า) 2.สัมนามารยาทโต๊ะอาหาร 3.จัดงานรับน้อง 4.จัดงานสัมมนาวิจัย(2563) 5.เข้าร่วมงานไหว้ครู(ปี1) 6.เข้าร่วมกิจกรรมรับน้อง 7.จัดซุ้ม ร.10 8.โครงการสร้างความเข้าใจแก่นักศึกษาทั่วไปในการอยู่ร่วมกันกับนักศึกษาพิการ 9.กิจกรรมเฉลยสายรหัส 10.ช่วยงานพิธีฌาปนกิจอาจารย์จิม 11.กีฬาคณะ(ส่งรายชื่อนักกีฬาและดูแลนักกีฬา) 12.เข้าร่วมงานประกวดดาวเดือน	1.ไปสัมมนาโรงแรม(ปิ่นเกล้า) 2.สัมนามารยาทโต๊ะอาหาร 3.จัดงานรับน้อง 4.จัดงานสัมมนาวิจัย(2563) 5.เข้าร่วมงานไหว้ครู(ปี1) 6.เข้าร่วมกิจกรรมรับน้อง 7.จัดซุ้ม ร.10 8.โครงการสร้างความเข้าใจแก่นักศึกษาทั่วไปในการอยู่ร่วมกันกับนักศึกษาพิการ 9.กิจกรรมเฉลยสายรหัส 10.ช่วยงานพิธีฌาปนกิจอาจารย์จิม 11.กีฬาคณะ(ส่งรายชื่อนักกีฬาและดูแลนักกีฬา) 12.เข้าร่วมงานประกวดดาวเดือน	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
689	นางสาว	วิมลิน ถาวรวิริยะนันท์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	1.ไปสัมมนาโรงแรม(ปิ่นเกล้า) 2.สัมนามารยาทโต๊ะอาหาร 3.จัดงานรับน้อง 4.จัดงานสัมมนาวิจัย(2563) 5.เข้าร่วมงานไหว้ครู(ปี1) 6.เข้าร่วมกิจกรรมรับน้อง 7.จัดซุ้ม ร.10 8.โครงการสร้างความเข้าใจแก่นักศึกษาทั่วไปในการอยู่ร่วมกันกับนักศึกษาพิการ 9.กิจกรรมเฉลยสายรหัส 10.ช่วยงานพิธีฌาปนกิจอาจารย์จิม 11.กีฬาคณะ(ส่งรายชื่อนักกีฬาและดูแลนักกีฬา) 12.เข้าร่วมงานประกวดดาวเดือน	-	-	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
690	นางสาว	ภัทรา สุภาจีน	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
691	นางสาว	ปิยมน นรสาร	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	-	-	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
692	นางสาว	เสาวภาคย์ จิตเอื้ออารีย์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ช่วยงานรับปริญญา	ช่วยงานรับปริญญา	-	-	-	มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
693	นาย	มงคล ฟุ้งกลิ่นส่ง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
694	นางสาว	ปิยวรรณ อินนันท์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
695	นางสาว	สุชาดา นุชงาม	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 3	งานช่วยทำดอกไม้จันทน์ในพิธีพระราชทานเพลิงศพอเดตหัวหน้าประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์	ช่วยเสริฟอาหารที่มหาวิทยาลัยมสทจำนวน5วัน	ไม่มี	ช่วยเสริฟอาหารที่มหาวิทยาลัยมสทจำนวน5วัน	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
696	นาย	ชนะชัย ทิพย์จักร์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	การทำอาหาร และ เบเกอรี่	อ่านหนังสือในห้องสมุด, ออกกำลังกายในฟิตเนส และ ดูงาน Freshmanday	ทำงานประกันสังคมตามมาตรา 33	งานแสดงศักยภาพของคนพิการ	งานส่งเสริมอาชีพเพื่อคนพิการ	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
697	นาย	ธนธรณ์ ตีรพัฒนพันธุ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	กีฬาสี	รับน้อง	โฮมเบเกอรี่ 840	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
698	นาย	อนุพงษ์ สมบูรณ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	มี	ครัวผลิต ชั่วโมง850	มากกว่า	มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
699	นางสาว	เกศทิพย์ กิจทองพูล	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	โรงสีข้าวจังหวัดปราจีนบุรีจำนวน8ชั่วโมง(เวลาทั้งหมดรวมพร้อมการเดินทาง)	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
700	นางสาว	กัญญาภัค กิจทองพูล	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	โรงสีข้าวจังหวัดปราจีนบุรีจำนวน8 ชั่งโมง(เวลาทั้งหมดรวมพร้อมการเดินทาง)	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
701	นาย	ทศพร ธีรทัตตานนท์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	เคยทำงานEvent ที่ร้านThe Never Ending Summer	เคยเข้าร่วมโครงการ การประกอบอาหารไทยพื้นฐานเพื่อการดำรงชีพของเด็กไทยในต่างแดน ภายใต้โครงการ"ครัวไทยสู่ตลาดโลก"	ไม่มี	เคยทำงานEvent ที่ร้านThe Never Ending Summer	เคยเข้าร่วมโครงการ การประกอบอาหารไทยพื้นฐานเพื่อการดำรงชีพของเด็กไทยในต่างแดน ภายใต้โครงการ"ครัวไทยสู่ตลาดโลก" จำนวน90ชม.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
702	นางสาว	พรนิตา ฤทธินาค	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ฝึกทำขนมที่สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่	จัดเตรียมวัตถุดิบในกานทำขนมเบเกอรี่	สวนดุสิต โฮมเบเกอรี่ จำวน 840 ชั่วโมง	สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ แผนกงานครัว1, 2 แผนกแพ็ค	สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
703	นางสาว	จตุระพร สุวรรณวงษ์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ทำดอกไม้จันทร์ เนื่องในงานในหลวงรัชกาลที่9	1.กิจกรรมต้อนรับนางงาม2020 2.แกะสลักรับเสด็จเจ้าฟ้าหญิงทูลกระหม่อมอุบลรัตน์ 3.ร่วมงานแสดงศักกยภาพนักศึกษาพิการ	ไม่ได้ทำ	ไม่ได้ทำ	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
704	นางสาว	นภาพร ฐิติกุล	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	.	.	.	.	.	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย
705	นาย	จักกฤช บำรุงกิจเจริญ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
706	นางสาว	เรืองลัดดา พาลี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
707	นาย	ณปัฐม์ เมฆสุต	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ช่วยงานอ.ในสาขาวิชา เช่น กวนขนมเปียกปูนขาว เพื่อไปออกร้านในนามหลักสูตรคหกรรมศาสตร์	กิจกรรมรณรงค์ให้นศ.ปฏิบัติตนให้ไม่เป็นโรคNcds ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาที่เรียน	ไม่ได้ปฏิบัติงานประจำ/part time	ไม่ได้รับ	สถานการณ์โควิด-19 ทำให้ไม่มีโอกาสศึกษาดูงานาน	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
708	นางสาว	เรืองลัดดา พาลี	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
709	นางสาว	โชษิตา คำสิงห์	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	1.เย็บผ้า 2.จัดดอกไม้ 3.แกะสลัก 4.ทำอาหาร 5.ทำพวงมาลัย	1.หั่นผัก 2.ติดสติ๊กเกอร์ 3.เสียบไม้ลูกชิ้น 4.ไปส่งของ	1. ครัวผลิต ประมาณ 350 ชั่วโมง	1	1. บริษัทฟาร์มไข่ 2-3 ชั่วโมง	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
710	นางสาว	กัญญารัตน์ อามาตย์สมบัติ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	1.รับน้องคณะ ที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ 2.บูมงานซ้อมรับปริญญารุ่นพี่	1.งานจัดดอกไม้รับปริญญา 2.งานศาสตร์ศิลป์สุพรรณ 61	ไม่มี	1.I do catering 16/วัน 2.จัดของเบรคงานรับปริญญาที่ ม.ธรรมศาสตร์	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
711	นางสาว	กัญญารัตน์ อามาตย์สมบัติ	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
712	นาย	ภานุพงศ์ แก้วใส	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีความสามารถในการสื่อสาร
713	นางสาว	ปาริชาต นวลนิล	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี
714	นางสาว	ณิชากร ต้อยติ่ง	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	แข่งขันทำข้าวแช่	กิจกรรมการสอนทักษะอาชีพแก่ผู้พิการ	I do catering จำนวนชั่วโมงไม่เท่ากันในแต่ละวัน	-	-	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงาน ได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
715	นางสาว	จันทรธิมา โชติมูล	คหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	ชั้นปีที่ 4	ออกงานที่สุพรรณบุรีขายขนมครก	งานออกบู๊	ร้านอาหาร 2400 ชั่วโมง หรือ 1 ปี	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
716	นาย	ภัทรพล แสงไพโรจน์	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	ทำงานธุรกิจส่วนตัวที่บ้าน 9ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีการปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน ทีมงานได้ดี, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	คำนำหน้า	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา	ชั้นปี	1.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียน และคณะ	2.นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับมหาวิทยาลัย	3.นักศึกษาทำงานประจำ / งาน Part Time	4.นักศึกษารับทำงานเป็น Job/Event	5.นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการศึกษาดูงาน ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก	สิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ/ความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม/ทำงาน/ศึกษาดูงาน
717	นางสาว	แพรววนิต กาญจนสำราญวงศ์	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 1	การเรียนในห้องปฏิบัติการอาหาร ลงมือทำอาหารจำนวนมากๆ คล้ายกับการผลิตฝนอุตสาหกรรม	---	-------	-------	-----	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความชำนาญเกี่ยวกับวิชาชีพที่ปฏิบัติ, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ, มีปฏิภาณไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้, มีการทำงานเป็นทีม และมีมนุษยสัมพันธ์, มีวินัยในการปฏิบัติงาน
718	นาย	พันกร แก้วเรือง	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 1	ทำอาหาร	อ่านหนังสือ	ไม่มีในตอนนี้	ไม่มี	ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ
719	นาย	พันกร แก้วเรือง	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	ชั้นปีที่ 1	ทำอาหาร	ศึกษาความเป็นสวนดุสิต	ตอนนี้ไม่มี	ตอนนี้ไม่มี	ตอนนี้ไม่มี	มีความเข้าใจในงานที่ได้รับมอบหมาย, มีความสามารถในการสื่อสาร, มีวินัยในการปฏิบัติงาน