



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
(Suan Dusit University)



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
Suan Dusit International Culinary School

# หลักสูตร Modern Dessert 65 ชั่วโมง

## รุ่นที่ 13 (วันอาทิตย์): 25 มี.ค. 61 - 3 มิ.ย. 61



~ รับจำนวนจำกัดเพียง 16 ท่านเท่านั้น ~

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6)  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300  
โทรศัพท์ 0-2244-5391-3 โทรสาร 0-2244-5390  
เว็บไซต์: [www.chefschool.dusit.ac.th](http://www.chefschool.dusit.ac.th)  
[www.food.dusit.ac.th](http://www.food.dusit.ac.th), IG : [sdu\\_chefschool](https://www.instagram.com/sdu_chefschool)  
อีเมล: [sdu\\_chefschool@hotmail.com](mailto:sdu_chefschool@hotmail.com), [chefschool@dusit.ac.th](mailto:chefschool@dusit.ac.th)  
 Like :โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
(suan dusit international culinary school)  
รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ถนนราชสีมา : สาย 12, 56  
ถนนราชวิถี : สาย 28, 108, 18, 56, 125, ปอ.542, ปอ.515, ปอ.539



## หลักสูตรอาหารจานหวาน (Modern Dessert)



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (Suan Dusit International Culinary School) ขอเชิญผู้มีความรู้และความรู้เบื้องต้นด้านการผลิตเบเกอรี่ ที่สนใจพัฒนาทักษะ ความรู้ และความสามารถ เข้าอบรมเมนูเบเกอรี่ระดับกลาง กับหลักสูตร “อาหารจานหวาน (Modern Dessert)” โดยผู้เข้าอบรมจะได้เพิ่มพูนทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารหวาน, ประเภทและชนิดของอาหารหวาน รวมถึงการจัดตกแต่งจานและการนำเสนอ

### คุณสมบัติของผู้อบรม

- อายุระหว่าง 18 – 60 ปีบริบูรณ์
- จบการศึกษาขั้นต้นระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า
- สามารถสื่อสารภาษาไทยทั้งฟัง พูด อ่าน เขียน
- มีความรู้ด้านภาษาอังกฤษ และทักษะการคำนวณเบื้องต้น
- มีทักษะ และความรู้เบื้องต้นด้านการผลิตเบเกอรี่

หมายเหตุ : หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งทางโรงเรียนฯ ไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่วาการณีใดๆ

### โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

จำนวนเวลาที่เข้ารับการอบรม 65 ชั่วโมง โดยมีสัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

- ภาคทฤษฎี 6 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 59 ชั่วโมง

หมายเหตุ :ขาดเรียนได้ 1 วัน (นับเป็นจำนวน 2 คาบ)

### หัวข้อการอบรม

- ประเภท และชนิดของอาหารหวานต่างๆ
- เทคนิคการเตรียม และการควบคุมคุณภาพ
- เทคนิคการผลิต และการควบคุมคุณภาพการผลิต
- การจัดตกแต่งจาน และการนำเสนอ

### ตารางวันที่อบรม

เรียนทุกวันอาทิตย์ เวลา 8:30-17:30น.  
(จำนวน 9 ครั้ง)

เดือน	วันที่เรียน
มีนาคม 2561	25
เมษายน 2561	1, 22, 29
พฤษภาคม 2561	6, 13, 20, 27
มิถุนายน 2561	3

### รายชื่อขนมในหลักสูตรอาหารจานหวาน

ครีมบรูเล่ Crème brûlée	ไตรเฟิล Trifle	ช็อคโกแลตพุดดิ้ง Steamed Chocolate Pudding	ชีสเค้กบราวน์ Brownie Cheese Cake
เครปเค้ก Crepe Cake	พานาคอตต้า Panna Cotta	บันนออฟฟิฟาย Banoffee Pie	ชีลด์ชีสเค้ก Chilled Cheesecake
เบรดพุดดิ้ง Bread Pudding	มาการอง Macaroon	ช็อคโกแลตมูส Chocolate Mousse	โรลผลไม้สด Fresh Fruits Cream Roll
ทาร์ตตาแตง Tart Tatin	เค้กแครอท Carrot Cake	คาราเมล คัสตาร์ด Caramel Custard	ช็อคโกแลตทาร์ตเลท Chocolate Tartlet
ทiramisu Tiramisu	ฟรุ๊ตมูส Fruit Mousse	เลมอนครีมพาย Lemon Cream Pie	ช็อคโกแลตซูเฟล่ Chocolate Soufflé
ช็อคโกแลตลาวา Chocolate Lava	แอปเปิ้ลสตรูเดิลเสิร์ฟและไอศกรีมวานิลลา Apple Strudel with Vanilla Ice-Cream		

## เอกสารประกอบการสมัครอบรม

- ใบสมัคร พร้อมรูปถ่ายหน้าตรง 1 นิ้ว 2 รูป
- สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาขั้นต้น.ปลาย หรือเทียบเท่า หรือสูงกว่า
- สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชน
- ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น (มีอายุไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร) โดยตรวจดังนี้
  - ตรวจเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
  - ตรวจอุจจาระ แบบพื้นฐาน (Stool Examination)
  - ตรวจร่างกายทั่วไป
- สำเนาใบผ่านการฝึกอบรมด้านเบเกอรี่ หรือใบผ่านงานด้านการผลิตเบเกอรี่

### อัตราค่าอบรม

ค่าสมัครเข้าอบรม 17,900 บาท

(ราคานี้รวมค่าวัสดุและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม รวมทั้งเอกสารประกอบการอบรม)

ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา 1,000 บาท (ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

### การชำระค่าอบรม

**\*\*ชำระเงินภายใน 3 วัน หลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว\*\***

- ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต อาคาร 12 ชั้น 6
- ชำระโดยการโอนเข้าธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต บัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี โครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เลขที่บัญชี 420-1-38956-9

### หมายเหตุ

- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมล แฟกซ์ และ เฟสบุ๊ค พร้อมเขียน ชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 10 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนค่าอบรม หากผู้เข้าอบรมขอยกเลิกหรือเลื่อนการอบรมล่วงหน้าอย่างน้อย 2 สัปดาห์ ก่อนวันอบรม

สมัครได้ทุกวันจันทร์-ศุกร์ เวลา 09.00-17.00 น. และวันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 09.00-16.00 น.

ในวันหยุดนักขัตฤกษ์ ณ โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6)