



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
Suan Dusit International Culinary School

**หลักสูตรขนมปัง & พายเพสตรี 65 ชั่วโมง**  
**รุ่นที่ 32(วันอาทิตย์) 19 ส.ค. 61 - 21 ต.ค. 61**

**~ รับจำนวนจำกัดเพียง 16 ท่านเท่านั้น ~**

(โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต อาคาร 12 ชั้น 6)  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0-2244-5391-2 โทรสาร 0-2244-5390

เว็บไซต์: [www.chefschoo.dusit.ac.th](http://www.chefschoo.dusit.ac.th), IG : sdu\_chefschoo

อีเมล: [sdu\\_chefschoo@hotmail.com](mailto:sdu_chefschoo@hotmail.com), [chefschoo@dusit.ac.th](mailto:chefschoo@dusit.ac.th)

Like : โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

(Suan Dusit International Culinary School)

รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ถนนนครราชสีมา : สาย 12, 56

ถนนราชวิถี : สาย 28, 108, 18, 56, 125, ปอ.542, ปอ.515, ปอ.539

## 🍞 หลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Breads & pastries) 🍞

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (Suan Dusit International Culinary School) ขอเชิญบุคคลทั่วไปผู้สนใจเข้าอบรมหลักสูตร “ขนมปังและพาย” โดยผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำขนมปังและพายประเภทต่างๆ รวมถึงวัตถุดิบที่ใช้ทำและการจัดตกแต่งเพื่อนำเสนอ

### คุณสมบัติของผู้อบรม

- อายุระหว่าง 18 – 60 ปีบริบูรณ์
  - จบการศึกษาขั้นต่ำระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า
  - สามารถสื่อสารภาษาไทยทั้งฟัง พูด อ่าน เขียน
  - มีความรู้ด้านภาษาอังกฤษ และทักษะการคำนวณเบื้องต้น
- หมายเหตุ : หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งทางโรงเรียนฯ ไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่ากรณีใดๆ

### โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

จำนวนเวลาที่เข้ารับการอบรม 65 ชั่วโมง โดยมีสัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรมดังนี้

- ภาคทฤษฎี 12 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 53 ชั่วโมง

หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 1 วันครึ่ง (นับเป็นจำนวน 9 ชั่วโมง)

### หัวข้อการอบรม

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมปังและพาย
- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ผลิต
- เทคนิคการเตรียมและการควบคุมคุณภาพ
- หลักการสุขาภิบาลอาหาร
- เทคนิคและการฝึกปฏิบัติการทำขนมปังและพาย

### ตารางวันทีอบรม รุ่น 32

เรียนทุกวันอาทิตย์ เวลา 9:00-17:30น. (จำนวน 9 ครั้ง)

เดือน	วันที่เรียน
สิงหาคม 2561	19, 26
กันยายน 2561	2, 9, 16, 23, 30
ตุลาคม 2561	7, 21

### รายชื่อขนมในหลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (65 ชม.)

ขนมปังแซนวิช	ขนมปังแซนวิชสองสี	มัฟฟินช็อคโกแลต
ทวินซอสเชสบัน	ซอพดินเนอร์โรล	ขนมปังลูกเกดสตรูเซล
อัลมอนต์บัน	โดนัทรูปแบบต่างๆ	ซูเพสตรี (เอแคลร์รูปแบบต่างๆ)
ฟรุตทาร์ท	แป้งพายร่วนหวาน	เลมอนเมอร์แรงค์พาย
พายกรอบ	พายพีเลื้อ	แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลพาย
ครัวซองต์	ครัวซองต์ช็อคโกแลต	วูเลอวงค์ไส้ไก่ขอสขาว
เดนิชชนิดต่างๆ	ขนมปังฝรั่งเศส กัมมะกอก และโรสแมรี่	

### เอกสารประกอบการสมัครอบรม

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

### อัตราค่าอบรม

- ค่าสมัครเข้าอบรม 16,900 บาท (ราคานี้รวมค่าวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม 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 และเฟสบุ๊ค 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. เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์  
ณ โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6)