




โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรขนมปัง & พายเพสตรี 65 ชั่วโมง

รุ่นที่ 33(วันเสาร์) 1 ธ.ค. 61 - 2 ก.พ. 62



(โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต อาคาร 12 ชั้น 6)
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0-2244-5391-2 โทรสาร 0-2244-5390
เว็บไซต์: www.chefschool.dusit.ac.th, IG : [sdu_chefschool](https://www.instagram.com/sdu_chefschool)
อีเมล: sdu_chefschool@hotmail.com, chefschool@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

~ รับจำนวนจำกัดเพียง 16 ท่านเท่านั้น ~

🍞 หลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Breads & pastries) 🍞

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

คุณสมบัติของผู้อบรม

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

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

จำนวนเวลาที่เข้ารับการอบรม 65 ชั่วโมง โดยมีสัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

- ภาคทฤษฎี 12 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 53 ชั่วโมง

หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 1 วันครั้ง (นับเป็นจำนวน 9 ชั่วโมง)

หัวข้อการอบรม

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมปังและพาย
- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ผลิต
- เทคนิคการเตรียมและการควบคุมคุณภาพ
- หลักการสุขาภิบาลอาหาร
- เทคนิคและการฝึกปฏิบัติการทำขนมปังและพาย

ตารางวันที่อบรม รุ่น 33

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

เดือน	วันที่เรียน
ธันวาคม 2561	1, 8, 15, 22
มกราคม 2562	5, 12, 19, 26
กุมภาพันธ์ 2562	2

รายชื่อขนมปังในหลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (65 ชม.)

ขนมปังแซนวิช	ขนมปังแซนวิชสองสี	มัฟฟินช็อคโกแลต
ทวินซอสเชสบัน	ซอพดินเนอร์โรล	ขนมปังลูกเกดสตรูเซล
อัลมอนด์บัน	โดนัทรูปแบบต่างๆ	ซูเพสตรี (เอแคลร์รูปแบบต่างๆ)
ฟรุตทาร์ท	แป้งพายร่วนหวาน	เลมอนเมอร์แรงค์พาย
พายกรอบ	พายฝี่เสื่อ	แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลพาย
ครัวซองต์	ครัวซองต์ช็อคโกแลต	วูเลอวองค์ไส้ไก่ซอสขาว
เดนิชชนิดต่างๆ	ขนมปังฝรั่งเศส กีบมะกอก และโรสแมรี่	

เอกสารประกอบการสมัครอบรม

- ใบสมัคร พร้อมรูปถ่ายหน้าตรง 1 นิ้ว 2 รูป
- สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาชั้นต้น.ม.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 เฟซบุ๊ก และเฟสบุค พร้อมเขียน ชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 10 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ทางโรงเรียนฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนค่าอบรม หากผู้เข้าอบรมขอยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย 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)