

## หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (96 ชั่วโมง)

รุ่น 182 (วันอาทิตย์)

26 เมษายน - 26 กรกฎาคม 2563

### เรียนทั้งหมด 13 ครั้ง

เมษายน 63 : 26

พฤษภาคม 63 : 3 , 10 , 17 , 24 , 31

มิถุนายน 63 : 7 , 14 , 21 , 28

กรกฎาคม 63 : 12 , 19 , 26



รับจำนวนจำกัดเพียง 24 ท่านเท่านั้น  
สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0 2244 5391-2

### อาหารคาวและขนมหวาน (37 เมนู)

 ฉู่ฉี่ไก่	 แกงส้มผักรวม	 ไก่สะเต๊ะ	 ต้มข่าไก่
 แกงป่า	 ผัดไทย	 แกงเผ็ดเปิดข่าง	 ต้มยำกุ้ง
 กุ้งทอง	 มัสมั่นไก่	 หมี่กรอบ	 ข้าวผัดสับประรด
 กระทงทอง	 ส้มตำ	 แกงกระหี่	 ห่อหมก
 ปอเปี๊ยะทอด	 ข้าวตังหน้าตั้ง	 ยำหมูย่าง	 แกงเขียวหวาน
 ผัดเปรี้ยวหวาน	 แกงเลียง	 ยำวุ้นเส้น	 พะแนงหมู
 ผัดซีอิ้ว	 ทอดมัน	 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงฯ	 ข้าวผัดกระเพราไก่
 ตะโก้แห้ว	 ยำถั่วพู	 ล่าเตียง	 ปลาราดพริก
 ทับทิมกรอบ	 ขนมกล้วย	 บัวลอยเผือก	 สาकुเป็ยกลำไย
			 สังขยาฟักทอง

### หัวข้ออบรม

- ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว
- ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและเทคนิคการประกอบอาหารไทย
- การจัดการสุขาภิบาลอาหารและหลักการประกอบอาหาร
- การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารและควบคุมต้นทุน
- การแกะสลักผัก ผลไม้และการจัดแต่งจานอาหาร
- การตัดหั่นแต่งวัตถุดิบ สำหรับการประกอบอาหารไทย
- การเตรียมน้ำพริกแกงไทย (น้ำพริกแกงฉู่ฉี่ น้ำพริกแกงส้ม)
- การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร จำนวน 37 เมนู เช่น แกงต่างๆ ยำต่างๆ อาหารจานเดียว อาหารว่างและขนมไทย เป็นต้น

### โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

- ภาคทฤษฎี 25 ชั่วโมง
- วิชาแกะสลัก 8 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 63 ชั่วโมง

หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 2 วัน (นับเป็นจำนวน 12 ชั่วโมง)

### อัตราค่าอบรม

➤ ค่าสมัครเข้าอบรม **16,900** บาท

(ราคานี้รวมค่าเอกสาร วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม)

➤ ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา **1,000** บาท

(ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

- ชำระเงินสดที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6
- ชำระโดยการโอนเข้าบัญชี
  - ธนาคารกรุงเทพ สาขา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
  - ชื่อบัญชี ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
  - เลขที่บัญชี 079-7-16110-6

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

## คุณสมบัติของผู้อบรม

- บุคคลทั่วไปตั้งแต่อายุ 15 ปีขึ้นไป
- จบการศึกษาขั้นต้นระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
- สามารถสื่อสารภาษาไทยทั้งฟัง พูด อ่าน เขียน
- มีความรู้ด้านภาษาอังกฤษ
- มีทักษะการคำนวณทางคณิตศาสตร์เบื้องต้น

## เอกสารประกอบการสมัคร

- 1 กรอกใบสมัครออนไลน์
- 2 สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประชาชน  
สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษา และรูปถ่ายหน้าตรง
- 3 ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุได้ไม่เกิน 6 เดือน  
นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร)

### โดยตรวจดังนี้

- ตรวจสอบเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจสอบจรรยาบรรณพื้นฐาน
- ตรวจสอบร่างกายทั่วไป

\*\*เอกสารลำดับที่ 1 กรอกผ่านระบบ [www.chefschool.dusit.ac.th](http://www.chefschool.dusit.ac.th)

\*\*เอกสารลำดับที่ 2-3 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความเพชบุ๊ก

## หมายเหตุ

- หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่ากรณีใดๆ
- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมล FAX และเพชบุ๊ก พร้อมเขียนชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 12 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนค่าอบรม หากผู้เข้าอบรมขอยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย 2 สัปดาห์ ก่อนวันอบรม
- กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น
- ผู้เข้าอบรมฯต้องปฏิบัติตามระเบียบของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารโรงเรียนการเรือน อย่างเคร่งครัด



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
(อาคาร 12 ชั้น 6)  
(โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต)  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300  
โทรศัพท์ 0-2244-5391-2  
โทรสาร 0-2244-5390

Website : [www.chefschool.dusit.ac.th](http://www.chefschool.dusit.ac.th)

IG : sdu\_chefschool

Email : [sdu\\_chefschool@hotmail.com](mailto:sdu_chefschool@hotmail.com)  
[chefschool@dusit.ac.th](mailto:chefschool@dusit.ac.th)

Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
(Suan Dusit International Culinary Center)

รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ถนนนครราชสีมา : สาย 12, 56  
ถนนราชวิถี : สาย 28, 108, 18, 56, 125,  
ปอ.515, ปอ.539

