

# หลักสูตรเค้กและคุกกี้ รุ่นที่ 77

## "Cakes and Cookies Course"

### (65ชั่วโมง)

(วันเสาร์) : 6 สิงหาคม 2565 – 8 ตุลาคม 2565

เรียนทั้งหมด 9 ครั้ง

สิงหาคม 65 : 6 , 20 , 27

กันยายน 65 : 3 , 10 , 17 , 24

ตุลาคม 65 : 1 , 8

รับจำนวนจำกัด

เพียง 16 ท่าน

เท่านั้น

### หัวข้ออบรม

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเค้กและคุกกี้
- ประเภทของเค้กและคุกกี้
- การจัดการสุขาภิบาล
- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ผลิต
- การคิดคำนวณต้นทุน
- เทคนิคและการฝึกปฏิบัติการทำเค้กและคุกกี้

### คุณสมบัติของผู้อบรม

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

### เอกสารประกอบการสมัคร

1. กรอกใบสมัครออนไลน์
2. สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประชาชน
3. ข้อมูลการรับวัคซีนป้องกันการแพร่ระบาด Covid-19
4. ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น (มีอายุได้ไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร)

#### โดยตรวจดังนี้

- ตรวจสอบเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจสอบจรรยาบรรณพื้นฐาน
- ตรวจสอบร่างกายทั่วไป

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

\*\*เอกสารลำดับที่ 2-4 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความเฟซบุ๊กหรือ line@

สถานที่อบรม : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา  
เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

### โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวชิชาที่ระอบรม ดังนี้

🍪 ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง

🍪 ภาคปฏิบัติ 56 ชั่วโมง

หมายเหตุ : ชาติเรียนได้ไม่เกิน 1 วันครั้ง (นับเป็นจำนวน 9 ชั่วโมง)

### อัตราค่าสมัคร

➤ ค่าสมัครเข้าอบรม **16,900** บาท

(ราคานี้รวมค่าเอกสาร วัสดุุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม)

➤ ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา **1,000** บาท

(ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

▪ ชำระเงินสดที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร

นานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6

▪ ชำระโดยการโอนเข้าบัญชี

- ธนาคารกรุงเทพ สาขามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

- ชื่อบัญชี ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

- เลขที่บัญชี **079-7-16110-6**

\*\*\*ชำระเงินภายใน 3 วันหลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว\*\*\*

### หมายเหตุ

- หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ว่าจะกรณีใดๆ
- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมลFAX,line@และเฟซบุ๊ก พร้อมเขียนชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง **10 ท่าน** ต่อหลักสูตร
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนการอบรมยกเลิกการอบรมและคืนค่าอบรมทุกกรณี
- กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น
- ผู้เข้าอบรมมาต้องปฏิบัติตามระเบียบของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร โรงเรียนการเรือน อย่างเคร่งครัด
- การแต่งกายชุดปฏิบัติการอาหาร(ชุดเชฟ) ของทางศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เท่านั้น

### เค้กและคุกกี้ (22 เมนู)

Almond Coffee Cake 	Banana Cup Cake & Mocha Cup Cake 	Black Forest Cake 
Brownie 	Cheese Cake 	Chocolate Chip Cookies 
Green Tea Roll 	Lange de Chat 	Marble Cake 
Meringue 	Mocha Chunk Cookies 	Oat Cookies 
Orange Chiffon 	Ovaltine Cookies 	Peanut Butter Cookies 
Almond Fruit Cake 	Pin Wheel Cookies 	Prune Cake 
Tuiles (Almond & Orange) 	Almond Sable 	Chocolate Fudge Cake 
	Raspberry Cookies 	



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ(อาคาร 12 ชั้น 6) (โรงเรียนการเรือนนานาชาติสวนดุสิต) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0-2244-5391-2 , 082-520-7978 , 092-955-8757 , 092-955-8758 โทรสาร 0-2244-5390 Line : @783eeca

Website : [www.chefschoo.dusit.ac.th](http://www.chefschoo.dusit.ac.th) Email : [sdu\\_chefschoo@hotmail.com](mailto:sdu_chefschoo@hotmail.com) , [chefschoo@dusit.ac.th](mailto:chefschoo@dusit.ac.th)

IG : [sdu\\_chefschoo](https://www.instagram.com/sdu_chefschoo) Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (Suan Dusit International Culinary Center)

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