



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

หลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี รุ่นที่ 38

“Intensive Breads and Pastries Course”

(65ชั่วโมง)

(วันอาทิตย์) : 25 กันยายน 2565 – 27 พฤศจิกายน 2565



เรียนทั้งหมด 9 ครั้ง
กันยายน 65 : 25
ตุลาคม 65 : 2, 9, 16, 30
พฤศจิกายน 65 : 6, 13, 20, 27

รับจำนวนจำกัด
เพียง 16 ท่าน
เท่านั้น

หัวข้ออบรม

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมปังและพาย
- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ผลิต
- การจัดการสุขาภิบาลอาหาร
- เทคนิคการเตรียมและการควบคุมคุณภาพ
- เทคนิคและการฝึกปฏิบัติการทำขนมปังและพาย

สถานที่อบรม : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา
เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โครงสร้างหลักสูตรการอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้
🍞 ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง
🍞 ภาคปฏิบัติ 56 ชั่วโมง
หมายเหตุ : ขาดเรียนได้ไม่เกิน 1 วันครั้ง (นับเป็นจำนวน 9 ชั่วโมง)

คุณสมบัติของผู้อบรม

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

เอกสารประกอบการสมัคร

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

โดยตรวจดังนี้

- ตรวจสอบเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจจรรยาบรรณพื้นฐาน
- ตรวจร่างกายทั่วไป

**เอกสารลำดับที่ 1 กรอกผ่านระบบ www.chefschool.dusit.ac.th

**เอกสารลำดับที่ 2-4 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความเฟซบุ๊กหรือ line@

อัตราค่าสมัคร

- ค่าสมัครเข้าอบรม **16,900** บาท
(ราคานี้รวมค่าเอกสาร วัสดุุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่าง
อบรม)
- ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา **1,000** บาท
(ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

- ชำระเงินสดที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร
นานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6
- ชำระโดยโอนเงินเข้าบัญชี
- ธนาคารกรุงเทพ สาขามหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- ชื่อบัญชี ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
- เลขที่บัญชี **079-7-16110-6**

***ชำระเงินภายใน 3 วันหลังจากวันที่เจ้าหน้าที่
ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว***

หมายเหตุ

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

ขนมปังและพาย (18 เมนู)

ขนมปังแซนวิช 	ขนมปังสองสี 	ขนมปังฝรั่งเศส
มัฟฟินช็อกโกแลต 	ทวินซอสเชสบัน 	ซอปลินเนอร์โรล
อันมอนต์บัน 	ขนมปังลูกเกดสตรูเซล 	โดนัท
ซูเฟลต์รี่ 	ฟรุตทาร์ท 	เลมอนเมอร์แรงค์พาย
แอปเปิ้ลครีมเน็ลพาย 	พายกรอบ 	พายพีเลื่อ
วูลอวงก์ไส้ไก่ซอสขาว 	ครัวซองต์เนยสด 	ครัวซองต์ช็อกโกแลต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ(อาคาร 12 ชั้น 6) (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) 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 : @783eeeba
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Email : sdu_chefschool@hotmail.com, chefschool@dusit.ac.th
IG : [sdu_chefschool](https://www.instagram.com/sdu_chefschool) 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