

รายละเอียดหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร

อาหารไทยเพื่อการประกอบอาชีพ

จำนวนชั่วโมงตลอดหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงภาคทฤษฎี 24 ชั่วโมง

จำนวนชั่วโมงภาคปฏิบัติ 72 ชั่วโมง

จำนวนชั่วโมง รวมตลอดหลักสูตร จำนวน 96 ชั่วโมง

สถานที่เรียน

อาคาร 4 ชั้น 2 ห้อง 4201-4202 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

1. อายุไม่ต่ำกว่า 18 ปี
2. เป็นผู้สนใจทางด้านการประกอบอาหารไทย หรือบุคคลที่สนใจในการประกอบกิจการร้านอาหารไทย
3. ไม่เป็นโรคที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร (ไวรัสตับอักเสบ วัณโรค) แนบใบรับรองแพทย์ในวันสมัคร
4. ผู้เข้ารับการอบรมจะต้องมีผลตรวจ ATK ในวันที่เข้าเรียน

จำนวนผู้เรียนที่รับสมัคร

จำนวน 15 ท่าน

สิ่งที่ทางหลักสูตรเตรียมให้ผู้เข้าอบรม

1. ชุดมีด และอุปกรณ์ขึงตวง คนละ 1 ชุด
2. ผ้ากันเปื้อนคนละ 1 ชุด
3. อาหารว่าง 2 มื้อ และอาหารกลางวัน 1 มื้อ
4. เอกสารประกอบการเรียนคนละ 1 ชุด

อาจารย์ผู้สอน

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาริน สาลี
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤติน ชุมแก้ว
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยสิทธิ์ พันธุ์พูนจินดา

วันและเวลาเรียน

จำนวน 12 ครั้ง ตั้งแต่วันที่ 7 มกราคม 2566 ถึงวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2566 (เรียนเฉพาะวันเสาร์และอาทิตย์)

รายละเอียดการเรียนการสอน

ครั้งที่	วันและเวลา	รูปแบบการสอน	เนื้อหาที่สอน
1	เสาร์ 07/01/66 08.00-17.00 น.	บรรยาย สาธิต และปฏิบัติ	ประเภทอาหารจานเดียว 1. ข้าวผัดน้ำพริกเงี้ยว เครื่องเคียง 2. วุ้นเส้นผัดไทย 3. ขนมจีนน้ำยาปู เครื่องเคียง 4. ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
2	อาทิตย์ 08/01/66 08.00-17.00 น.		ประเภทอาหารจานเดียว 1. ผัดหมี่กะฉนด 2. ขนมจีนผัดซอสซีเม่า 3. ข้าวไข่ข้นซอสต้มยำ 4. ราดหน้าเส้นกรอบ
3	เสาร์ 14/01/66 08.00-17.00 น.	บรรยาย สาธิต และปฏิบัติ	ประเภทอาหารคาว 1. แกงมัสมั่นไก่ 2. แกงส้มปลาทอด 3. แกงเผ็ดเป็ดย่าง 4. ไข่ลูกเขย
4	อาทิตย์ 15/01/66 08.00-17.00 น.		ประเภทอาหารคาว 1. แกงคั่วหอยขม 2. ต้มรสแซ่บกระดูกอ่อน 3. ทอดมันปลากราย 4. ห่อหมกปลา
5	เสาร์ 21/01/66 08.00-17.00 น.	บรรยาย สาธิต และปฏิบัติ	ประเภทอาหารว่าง 1. กระทงทองไส้ต่าง ๆ 2. สลัดโรลหมูย่างสไตล์ไทย 3. ปอเปี๊ยะทอดไส้ลาบ
6	อาทิตย์ 22/01/66 08.00-17.00 น.		ประเภทอาหารว่าง 1. หมูสแต้ 2. สาकुไส้หมู/ไส้ปลา 3. ข้าวตังหน้าตั้ง
7	เสาร์ 28/01/66 08.00-17.00 น.	บรรยาย สาธิต และปฏิบัติ	ประเภทยำ 1. ยำคอหมูย่างข้าวคั่ว 2. ยำขนมจีน 3. ยำข้าวทอดแหม่มสด 4. ยำปลาตุ๋นพริกเครื่อง
8	อาทิตย์ 29/01/66 08.00-17.00 น.		ประเภทยำ 1. ยำทะเลสูตรปลาร้า/สูตรกะปิ/สูตรไม่ปลาร้า 2. ยำไก่แซ่บ

			3. ยำถั่วพูโบราณ 4. ยำหมุยไข่แดงเค็ม
9	เสาร์ 04/02/66 08.00-17.00 น.	บรรยาย สาธิต และปฏิบัติ	ประเภทเครื่องดื่ม 1. น้ำโพลินมะพร้าวอ่อน 2. น้ำสมุนไพรรโศดา 3. น้ำอัญชันมะขาม 4. น้ำพืชน์ทับทิมสยาม
10	อาทิตย์ 05/02/66 08.00-17.00 น.		ประเภทเครื่องดื่ม 1. ชาไทยนมสด 2. มัจฉะนมสด 3. สมูทตี้เบอร์รี่โยเกิร์ต 4. สมูทตี้เสาวรสมะม่วง
11	เสาร์ 11/02/66 08.00-17.00 น.	บรรยาย สาธิต และปฏิบัติ	ประเภทขนมไทย 1. ข้าวเหนียวมูนสามสี (มะม่วง ทุเรียน) 2. ทับทิมกรอบรากบัว 3. บ้าปิ่นข้าวเหนียวดำมะพร้าวอ่อน
12	อาทิตย์ 12/02/66 08.00-17.00 น.		ประเภทขนมไทย 1. เปียกปูนกะทิสดมะพร้าวอ่อน 2. ขนมชั้น 3. ขนมนี้่สามสี

หมายเหตุ

1. ปฐมนิเทศผู้เข้าอบรมในวันที่ 6 มกราคม 2566 ในช่องทางออนไลน์ Zoom (จะแจ้งรหัสให้ทราบก่อนวันปฐมนิเทศ)
2. ผู้สมัครที่ได้รับจากการฝึกอบรมหลักสูตรนี้ สามารถนำไปเทียบคุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 ได้

ใบสมัคร

ชื่อ-นามสกุล

นาย/นาง/นางสาว.....อายุ.....ปี

ระดับการศึกษา

- ☐ ต่ำกว่าปริญญาตรี
- ☐ อนุปริญญาหรือเทียบเท่า
- ☐ ปริญญาตรี
- ☐ สูงกว่าปริญญาตรี

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้

.....

.....

ช่องทางการติดต่อ

เบอร์โทร.....

อีเมล.....

บุคคลที่สามารถติดต่อได้

เบอร์โทร.....

เหตุผลในการสนใจเข้าอบรมหลักสูตรนี้

.....

.....

ค่าใช้จ่ายในการอบรม

จำนวน 4,900 บาท

หมายเหตุ

1. รับสมัครจำนวน 15 ท่าน
2. การชำระค่าลงทะเบียน ชำระภายในวันศุกร์ที่ 30 ธันวาคม 2565 โดยโอนเงินค่าลงทะเบียนเรียนจำนวน 4,900 บาท ไปยังธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่บัญชี 453-1-40755-1 นายกฤติน ชุมแก้ว และส่งใบสมัคร พร้อมแนบสลิปโอนเงิน และใบรับรองแพทย์มายังไลน์ QR code ด้านล่างนี้



3. ติดต่อรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 0926593900, 0887906638, 0840948222

