

ใบสมัคร (Application Form)

Website: <http://www.dtc.ac.th>

แผนกบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี

E-mail: training@dtc.ac.th

โทรศัพท์ 0-2361-7811-3 ต่อ 141-145 โทรสาร 0-2721-8476 หรือ 0-2361-7806

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นาย/นาง/นางสาว.....
 ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr./Mrs./Ms.....
 เกิดวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....อายุ.....ปี

ที่อยู่ปัจจุบัน

เลขที่.....หมู่.....ซอย.....ถนน.....
 แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....
 จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
 โทรศัพท์บ้าน.....โทรศัพท์มือถือ.....
 โทรสาร.....E-mail:

อาชีพ นักเรียน / นิสิตนักศึกษา ข้าราชการ / รัฐวิสาหกิจ
 พนักงานบริษัท ประกอบธุรกิจส่วนตัว
 อื่นๆ (โปรดระบุ).....

ข้อมูลสำหรับออกใบเสร็จ

ออกใบเสร็จตามที่อยู่ปัจจุบัน ออกใบเสร็จในนาม

ชื่อหน่วยงาน.....
 เลขที่.....หมู่.....ซอย.....ถนน.....
 แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....
 จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
 โทรศัพท์บ้าน.....โทรศัพท์มือถือ.....
 โทรสาร.....E-mail:

วัตถุประสงค์ที่สมัครหลักสูตร.....

วุฒิการศึกษาสูงสุด.....

ทราบข่าวประชาสัมพันธ์จาก

เว็บไซต์วิทยาลัย โบรชัวร์ นิตยสาร.....

วิธีการชำระค่าธรรมเนียม

ชำระเงินสดที่วิทยาลัยดุสิตธานี
 เช็คธนาคารสั่งจ่ายในนาม "วิทยาลัยดุสิตธานี"
 โอนเงินเข้าบัญชีชื่อ "วิทยาลัยดุสิตธานี"

- ธนาคารกรุงเทพ สาขานนทบุรีพัฒนาการ บัญชีสะสมทรัพย์ เลขที่ 198-0-85294-9

- ธนาคารกสิกรไทย สาขาซีคอนสแควร์ บัญชีออมทรัพย์ เลขที่ 095-2-48283-1

หมายเหตุ

กรณีโอนเงินเข้าบัญชีวิทยาลัยดุสิตธานี กรุณาส่งสำเนาใบโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่ของผู้สมัครมาทางโทรสาร หมายเลข 0-2721-8476 หรือ 0-2361-7806 และนำหลักฐานการโอนเงินและหลักฐานการสมัครมายื่นเพิ่มเติมในวันฝึกอบรม

สิ่งพิมพ์
 PRINTED MATTER

โทรศัพที่ 0-2361-7811-3 โทรสาร 0-2721-8476

แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250

เลขที่ 1 ซอยแทนทอง

แผนกบริการวิชาการ
 วิทยาลัยดุสิตธานี




วิทยาลัยดุสิตธานี
Dusit Thani College
for Excellence In Hospitality Education

โครงการส่งเสริมอาชีพ
CAREER PROMOTION TRAINING PROGRAM

สำหรับบุคคลทั่วไป

หลักสูตรการประกอบอาหารไทย
(Thai Culinary Course)



รุ่นที่ 2
 อบรมวันที่ 7 กุมภาพันธ์ - 15 สิงหาคม 2553
 (เฉพาะวันอาทิตย์)

ด่วน! รับจำนวนจำกัด

Website: <http://www.dtc.ac.th>

การประกอบอาหารไทย Thai Culinary Course

(อบรมเฉพาะวันอาทิตย์)

วัตถุประสงค์

หลักสูตรการประกอบอาหารไทย (Thai Culinary Course) เป็นหลักสูตรการฝึกอบรมระยะสั้นสำหรับบุคคลทั่วไปที่สนใจเข้ารับการฝึกอบรม มุ่งเน้นการฝึกอบรมด้านการประกอบอาหารไทยทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติเพื่อฝึกหัดทักษะในการประกอบอาหารไทยให้ได้มาตรฐานตามหลักของการประกอบอาหารไทยเพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

รายวิชาประจำหลักสูตร

- ▶ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย
- ▶ ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร
- ▶ หลักการประกอบอาหารไทย
- ▶ การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน
- ▶ ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้และการตกแต่งจานอาหาร
- ▶ การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย
- ▶ การวางแผนการจัดรายการอาหารและการควบคุมต้นทุนอาหาร
- ▶ ทดสอบฝีมือคนหางาน

จำนวนเวลาที่อบรม 165 ชั่วโมง

วันที่อบรม วันที่ 7 กุมภาพันธ์ - 15 สิงหาคม 2553
(เฉพาะวันอาทิตย์)

เวลาการอบรม 09.00 - 16.00 น.

ทดสอบฝีมือคนหางาน วันเสาร์ - อาทิตย์ที่ 14 - 15 สิงหาคม 2553

จำนวนผู้เข้าอบรม 40 คน เท่านั้น

เปิดรับสมัคร ตั้งแต่บัดนี้ - วันที่ 31 มกราคม 2553

ค่าธรรมเนียมฝึกอบรม 39,900 บาทสุทธิ

ค่าธรรมเนียมการฝึกอบรมรวม

- ภาษีมูลค่าเพิ่ม
- มีดแกะสลักผักและผลไม้
- เครื่องแบบปฏิบัติการครัว 1 ชุด
- ค่าประกันอุบัติเหตุ
- ชุดอุปกรณ์ 1 ชุด
- เอกสารอบรม
- วัสดุดิบและอุปกรณ์
- ใบประกาศนียบัตร

คุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

- ผู้ที่มีความสนใจในการประกอบอาหารไทย
- อายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- สามารถสื่อสารภาษาไทยได้ ทั้งฟัง พูด อ่าน เขียน
- ผ่านการตรวจร่างกาย (โดยใช้แบบฟอร์มของวิทยาลัยดุสิตธานี)

หลักฐานการรับสมัคร

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- สำเนาทะเบียนบ้าน
- รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว 3 รูป (สวมเสื้อเชิ้ตแขนยาวสีขาว)
- ใบรับรองแพทย์ (ใช้แบบฟอร์มของวิทยาลัยดุสิตธานี และตรวจที่โรงพยาบาลเท่านั้น)

การชำระค่าฝึกอบรม สามารถชำระได้ดังนี้

1. ชำระเงินสดในวันสมัครที่วิทยาลัยดุสิตธานี
2. ชื้ออแคชเชียร์เช็ค สั่งจ่ายในนาม วิทยาลัยดุสิตธานี
3. โอนเงินเข้าบัญชีวิทยาลัยดุสิตธานี ได้แก่
 - ธนาคารกรุงเทพ สาขาถนนพัฒนาการ (สะพานทรัพย์) เลขที่ 198-0-85294-9
 - ธนาคารกสิกรไทย สาขาซีคอนสแควร์ (อมรินทร์พาร์ค) เลขที่ 095-2-48283-1และกรุณาส่งสำเนาใบโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่ของผู้สมัครมาทางโทรสาร หมายเลข 02-721-8476 หรือ 02-361-7806



สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

แผนกบริการวิชาการ

วิทยาลัยดุสิตธานี

เลขที่ 1 ซอยแก่นทอง แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250

โทรศัพท์ 02-361-7811-3 ต่อ 141-145

โทรสาร 02-721-8476 หรือ 02-361-7806

E-mail: training@dtc.ac.th

Website: <http://www.dtc.ac.th>

รายการอาหารไทย

1. ยำคอกหมูย่าง
2. ลาบหมู
3. ปลาจุก
4. ยำถั่วพูลู
5. ยำวุ้นเส้น
6. น้ำพริกกะปิ
7. น้ำพริกขี้เหล็ก
8. หลนเต้าเจี้ยว
9. น้ำพริกมะขาม
10. แสร้งว่ากุ้ง
11. ขนมจีนน้ำยา
12. ขนมจีนน้ำพริก
13. ขนมจีนชาน้ำ
14. ข้าวมัน ส้มตำ ไข่ย่าง
15. ก๋วยเตี๋ยวลวกสวน
16. กระตงทอง
17. ปอเปี๊ยะทอด
18. กุ้งห่มสไบ
19. ทอดมันกุ้ง
20. ทอดมันปลา
21. บั๊นลิบไส้ไก่
22. ปูจ๋า
23. กุ้งชอมมะขาม
24. ไข่ห่อใบเตย
25. สาครูไส้หมู
26. ข้าวเกรียบปากหม้อ
27. ซ่อม่วงไส้ไก่
28. ขนมจีบไทย
29. ขนมปังหน้าหมู
30. ถูงทอง
31. ข้าวตังหน้าตั้ง
32. กุ้งนอนหนาว
33. ก๋วยเตี๋ยวลดไขมัน
34. ก๋วยเตี๋ยวลดไขมัน
35. ผัดไทยกุ้งสด
36. ปลากระพงนึ่งมะนาว
37. ห่อหมกทะเล
38. หมี่กะทิ
39. แกงเลียงกุ้งสด
40. แกงจืดกะหล่ำปลีต้มน้ำ
41. ไข่ตุ๋นมะนาวดอง
42. ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง
43. แกงส้มกุ้งผักรวมมิตร
44. แกงเผ็ดเปิด่าง
45. แกงเผ็ดไก่ยอดมะพร้าวอ่อน
46. แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
47. พะแนงหมูสันใน
48. แกงมัสมั่นเนื้อ
49. แกงกะหรี่ไก่
50. ต้มยำกุ้ง
51. ต้มข่าไก่
52. ปลากระพงสามรส
53. ต้มโคล้งปลากรอบ
54. ไข่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
55. ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง
56. ผัดพริกแกงปลาชุกทอดกรอบ
57. ข้าวผัดต้มยำกุ้ง
58. ข้าวหมกไก่
59. ข้าวอบสับปะรด
60. หมูทอดกระเทียมพริกไทย
61. ก๋วยเตี๋ยวชาม
62. ขนมหม้อแกงเผือก
63. ฟักทองแกงบวด
64. สังขยาฟักทอง
65. ตะโก้ เผือก
66. บัวลอยสามสี
67. ทับทิมกรอบ
68. ข้าวเหนียวมูนหน้าต่างๆ
69. รันสังขยา
70. ก๋วยเตี๋ยวเชื่อม
71. ลูกชุบ

