

พื้นฐานต้องแน่น “แก่นแท้” ของการเป็น เชฟอาหารไทย

หลักสูตรประกาศนียบัตร วิชาชีพอาหารไทย พื้นฐาน

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับผู้สนใจพัฒนากทักษะการทำอาหารไทยตั้งแต่พื้นฐานงานครัว ไปจนถึงเทคนิคขั้นสูงของการทำอาหารไทยโดยจัดสอนการทำอาหารไทย, ขนมไทย และของว่างที่มีเอกลักษณ์เฉพาะมากกว่า 50 เมนู โดยอาจารย์และเชฟอาหารไทยมืออาชีพ มาเป็นผู้ถ่ายทอดการสอนให้กับนักเรียนและคอยดูแลให้คำปรึกษานักเรียนอย่างใกล้ชิด เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเชฟอาหารไทยได้ในอนาคต

หลักสูตรนี้เหมาะกับใคร

1. บุคคลที่ต้องการเป็นเชฟอาหารไทย
2. บุคคลที่สนใจและต้องการมีพื้นฐานการทำอาหารไทย
3. บุคคลที่ไม่มีพื้นฐานการทำอาหารมาก่อน
4. บุคคลที่ต้องการเพิ่มเติมและพัฒนาความรู้ด้านอาหารไทย

ระยะเวลาและชั่วโมงเรียน (255 ชั่วโมง)

1. เรียนภาคทฤษฎี และปฏิบัติ ประมาณ 2 – 3 เดือน
2. ฝึกงานจำนวน 568 ชั่วโมง หรือประมาณ 3 เดือน

ตารางการเปิดเรียน

- | | | |
|----------------|----------------|------------------|
| 16 มกราคม 2566 | 1 มีนาคม 2566 | 2 พฤษภาคม 2566 |
| 3 กรกฎาคม 2566 | 1 กันยายน 2566 | 1 พฤศจิกายน 2566 |

หมายเหตุ : เรียนทุกวันจันทร์ - ศุกร์ (ขึ้นอยู่กับตารางเรียน) ตามเวลาดังนี้

- เรียนทั้งวัน : เวลา 9:00 - 18:00 น.
- เรียนเช้า : เวลา 9:00 - 13:00 น.
- เรียนบ่าย : เวลา 14:00 - 18:00 น.

* ตารางอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมโดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 15 วัน

เนื้อหาหลักสูตร

1. การเตรียมความพร้อมเพื่อการปฏิบัติงานครัว
2. หลักการประกอบอาหาร
3. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย
4. การจัดการทางอาชีพ
5. ความรู้ในอุตสาหกรรมบริการ
6. อาชีวอนามัยและความปลอดภัย
7. การบริหารทรัพยากรในงานครัว
8. โขนานการ
9. ข้าว
10. อาหารไทยยอดนิยม
11. ขนมไทยยอดนิยม
12. อาหารว่างไทยยอดนิยม
13. อาหารไทยภาคใต้
14. เครื่องดื่มสมุนไพร
15. พื้นฐานแกะสลักผัก ผลไม้ เพื่อรับประทาน

ค่าธรรมเนียมการศึกษา

หลักสูตรภาษาไทย : ค่าเรียน 89,000 บาท



www.msccookingschool.com



@msccookingschool



06-1915-9150, 02-185-1414



info.tca@minor.com



เมนูที่สอน (ภาคเรียนที่ 1)

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทย พื้นฐาน

หลักการประกอบอาหาร

- | | | |
|-------------------|--------------------|--------------------------|
| 1. ใ้ทอดหาคใหญ่ | 4. ปลาทอดน้ำปลา | 7. ซ้ฟู้ดลวกจ้บ |
| 2. ใ้ผัดเบ็ดมะม้ง | 5. ผัดผักรวมใส่ก้บ | 8. ยำหญ่ |
| 3. น้้ต้มกระดูก | 6. ทอดมันก้บ | 9. หมูทอดกระเทียมพริกไทย |

อาหารไทยบาวิถี

- | | | |
|---------------------|---------------------|-------------------------|
| 1. ผัดไทย | 5. น้้จ้บเต้าเจี้ยว | 9. ก๋วยเตี๋ยวมุ้บน้ำตก |
| 2. ผัดซ้้อ | 6. สุกี้แห้ง | 10. ยำวุ้นเส้น |
| 3. ก๋วยเตี๋ยวด้บย่ำ | 7. สุกี้น้้า | 11. ยำกะเล |
| 4. ข้าวต้มเครื่อง | 8. น้้จ้บสุกี้ | 12. ยำมะหมีก้บสำเร็จรูป |

อาหารว่างไทยยอดนิยม

- | | | |
|----------------------|----------------|-------------------------|
| 1. ทอดมันปลากราย | 6. กระทกทอง | 10. นมบั้งน้้าไก่ |
| 2. นมเบ้ญญวน | 7. กุ้งห่มผ้า | 11. สะเต๊ะไก่ |
| 3. สาคุไส้หมู | 8. เบ้ญญาคำ | 12. ข้าวตังน้้าต้ง |
| 4. ข้าวเกรียบปากหม้อ | 9. ปอเปี๊ยะทอด | 13. ลำเตี๋ยง และน้้าฮ้อ |
| 5. กุ้งทอง | | |

ข้าว

- | | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|------------|
| 1. การหุงข้าว | 3. ไข่ป้อผัดไข่ | 5. นึ่งข้าวเหนียว | 7. หมูบั้ง |
| 2. ข้าวผัด | 4. ยำกุนเชียง | 6. ต้มข้าวต้ม | |

เครื่องดื่มสมุนไพร

- | | | |
|--------------|----------------|------------------|
| 1. น้้าตะไค้ | 4. น้้าลำไย | 7. น้้ามะตูม |
| 2. น้้าขิง | 5. น้้าอัญชัน | 8. น้้ากระเจี๋ยง |
| 3. น้้าใบเตย | 6. น้้าเก็กฮวย | |

ขนมไทยยอดนิยม

- | | | |
|-------------------|----------------|------------------|
| 1. กล้วยบวชชี | 5. ก้บกิมกรอบ | 9. สังหย้าฟักทอง |
| 2. ฟักทองแกงบวช | 6. ชำหริ่ม | 10. วุ้นกระทิ |
| 3. สละลอยแก้ว | 7. บัวลอยเผือก | 11. ลอดช่อง |
| 4. กล้วยไข่เชื่อม | 8. นมต้ม | 12. นมถั่ว |

อาหารไทยยอดนิยม

- | | | |
|---------------------|--------------------|-------------------------------|
| 1. ต้มยำกุ้งน้้าข้น | 6. ผัดกะเพราไก่ | 10. ผัดพริกขิงหมูต้้วเผือกยาว |
| 2. ต้มข่าไก่ | 7. ผัดผักรั้งไฟแดง | 11. แกงส้มชะอมกุ้งสด |
| 3. แกงเขียวหวาน | 8. ไข่ลูกเขย | 12. หมูบั้งก้อน |
| 4. ฟักทองผัดไข่ | 9. ปลาร้าดพริก | 13. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ |
| 5. ผัดมะเขือยาว | | |

เมนูบางรายการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม





- 1 ถ้วยตวงของเหลว 1 ใบ
ขนาด 250 มิลลิลิตรขึ้นไป



- 2 ผ้าเช็ดอุปกรณ์ 3 ผืน



- 3 มีดเชฟ 8 นิ้ว และมีดปลอกเปลือก
อย่างละ 1 เล่ม

“อุปกรณ์ส่วนตัว” และเครื่องใช้ในครัว



- 4 ช้อนตวง 1 ชุด



- 5 ช้อนส้อม 1 คู่



- 6 กล่องใส่อาหารหรือปิ่นโต



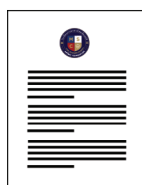
- 7 พายยางทนความร้อน 1 ด้าม



- 8 รองเท้าเชฟ



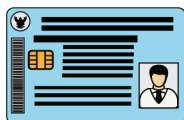
เอกสารสมัครเรียน



ใบสมัครเรียน



รูปถ่าย 1-2 นิ้ว 1 รูป



สำเนาบัตรประชาชน



สำเนากะเปื้อนบ้าน

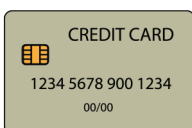


สำเนาวุฒิการศึกษา



ใบรับรองแพทย์

ช่องทางการชำระค่าเรียน



บัตรเครดิต

การชำระเงินผ่านบัตรเครดิต สามารถ
ชำระเงินเต็มจำนวน หรือ ผ่อนชำระ 0%
นาน 6 เดือน กับธนาคารกสิกรไทย หรือ
ธนาคารไทยพาณิชย์

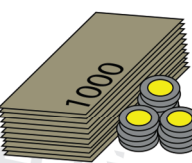


กู้ยืมเพื่อการศึกษา

การกู้ยืมเพื่อการศึกษา สามารถกู้ยืมได้
โดยผู้กู้ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

- ☐ บุคคลธรรมดา คู่สมรส รวมทั้งบุตร,
บิดา มารดาของตนเอง และคู่สมรส
- ☐ รายได้ตั้งแต่ 10,000 บาท ขึ้นไป

วงเงินกู้ (บาท)	ระยะเวลาที่กู้ (เดือน)				
	12	24	36	48	60
65,000	5,900	3,200	2,300	1,900	1,600
85,000	7,700	4,200	3,000	2,400	2,100
150,000	13,600	7,400	5,300	4,300	3,700
225,000	20,400	11,000	7,900	6,400	5,500



เงินสด

การชำระด้วยเงินสด สามารถชำระเงิน
เต็มจำนวนได้ที่ โรงเรียนการอาหารไทย
เอ็ม เอส ซี



โอนเงิน

ชื่อบัญชี บริษัท เอ็ม เอส ซี ไทยคูลิน จำกัด
ธนาคารกสิกรไทย สาขาเอกมัย บัญชี กระแสรายวัน เลขที่ 059-1-11037-3
หลังจากการโอนเงิน กรุณาส่งหลักฐานการโอนเงิน กลับมาที่
email : info.tca@minor.com

เปิดทำการ วันจันทร์-เสาร์ เวลา 08:30 - 17:30 น.



www.msccookingschool.com



@msccookingschool



06-1915-9150, 02-185-1414



info.tca@minor.com