

พื้นฐานต้องแน่น “แก่นแท้” ของการเป็น เชฟอาหารไทย

หลักสูตรประกาศนียบัตร วิชาชีพอาหารไทย พื้นฐาน

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับผู้สนใจพัฒนากิจการทำอาหารไทยตั้งแต่พื้นฐานงานครัว ไปจนถึงเทคนิคขั้นสุดของการทำอาหารไทยโดยจัดสอนการทำอาหารไทย, 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	3 เมษายน 2565	22 พฤษภาคม 2566
3 กรกฎาคม 2566	4 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. โขนนาการ
9. ข้าว
10. อาหารไทยยอดนิยม
11. ขนมไทยยอดนิยม
12. อาหารว่างไทยยอดนิยม
13. อาหารไทยบาวิถี
14. เครื่องดื่มสมุนไพร
15. พื้นฐานแกะสลักผัก ผลไม้ เพื่อรับประทาน

ค่าธรรมเนียมการศึกษา

หลักสูตรภาษาไทย : ค่าเรียน 89,000 บาท





เมนูที่สอน (ภาคเรียนที่ 1)

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทย พื้นฐาน

หลักการประกอบอาหาร

- | | | |
|--------------------|--------------------|--------------------------|
| 1. ใ้ทอดหาคใหญ่ | 4. ปลาทอดน้ำปลา | 7. ซ้ฟูคลวจ้บ |
| 2. ใ้ผัดเบ้ดมะบ่วง | 5. ผัดผักรวมใส่ก้บ | 8. ยำหญ่าย |
| 3. น้ำต้มกระดูก | 6. ทอดมันก้บ | 9. หมูทอดกระเทียมพริกไทย |

อาหารไทยบาวกั้

- | | | |
|--------------------|---------------------|---------------------------|
| 1. ผัดไทย | 5. น้ำจ้บเต้าเจี้ยว | 9. ก๋วยเตี้ยวหมูน้ำตก |
| 2. ผัดซ้้อ | 6. สุกี้แห้ง | 10. ยำจ้บเส้น |
| 3. ก๋วยเตี้ยวต้มยำ | 7. สุกี้น้ำ | 11. ยำกะเล |
| 4. ข้าวต้มเครื่อง | 8. น้ำจ้บสุกี้ | 12. ยำมะห้บี่ก้บสำเร็จรูป |

อาหารว่างไทยอดนียม

- | | | |
|----------------------|----------------|------------------------|
| 1. ทอดมันปลาทราย | 6. กระทงทอง | 10. นมบั้งหน้าไ้ |
| 2. นมเบ้บงวน | 7. ก้บห้บผ้า | 11. สะเต้ไ้ |
| 3. สากุ้ไ้หมู | 8. เม้บงคำ | 12. ข้าวตังหน้าต้ง |
| 4. ข้าวเกรียบปากหม้อ | 9. ปอเปี๊ยะทอด | 13. ลำเตี้ยบ และน้ำอ้อ |
| 5. กุ้งทอง | | |

ข้าว

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

เครื่องดื่มสมุนไพร

- | | | |
|--------------|---------------|-----------------|
| 1. น้ำตะไคร้ | 4. น้ำลำไย | 7. น้ำมะตูม |
| 2. น้ำจ้บ | 5. น้ำอัญชัน | 8. น้ำกระเจี๊ยบ |
| 3. น้ำใบเตย | 6. น้ำเก็กฮวย | |

ขนมไทยอดนียม

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

อาหารไทยอดนียม

- | | | |
|-------------------|--------------------|----------------------------|
| 1. ต้มยำก้บน้ำจ้บ | 6. ผัดกะเพราไ้ | 10. ผัดพริกขี้หมูก้บผัทยาว |
| 2. ต้มข่าไ้ | 7. ผัดผัคบั้งไฟแดง | 11. แกงส้มชะอมก้บงัสด |
| 3. แกงเหียวหวาน | 8. ไข่ลูกเขย | 12. หมูบั้งก้บ |
| 4. ฟักทองผัดไข่ | 9. ปลาสดพริก | 13. แกงจืดเต้าหู้หมูส้บ |
| 5. ผัดมะเหียวาว | | |

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



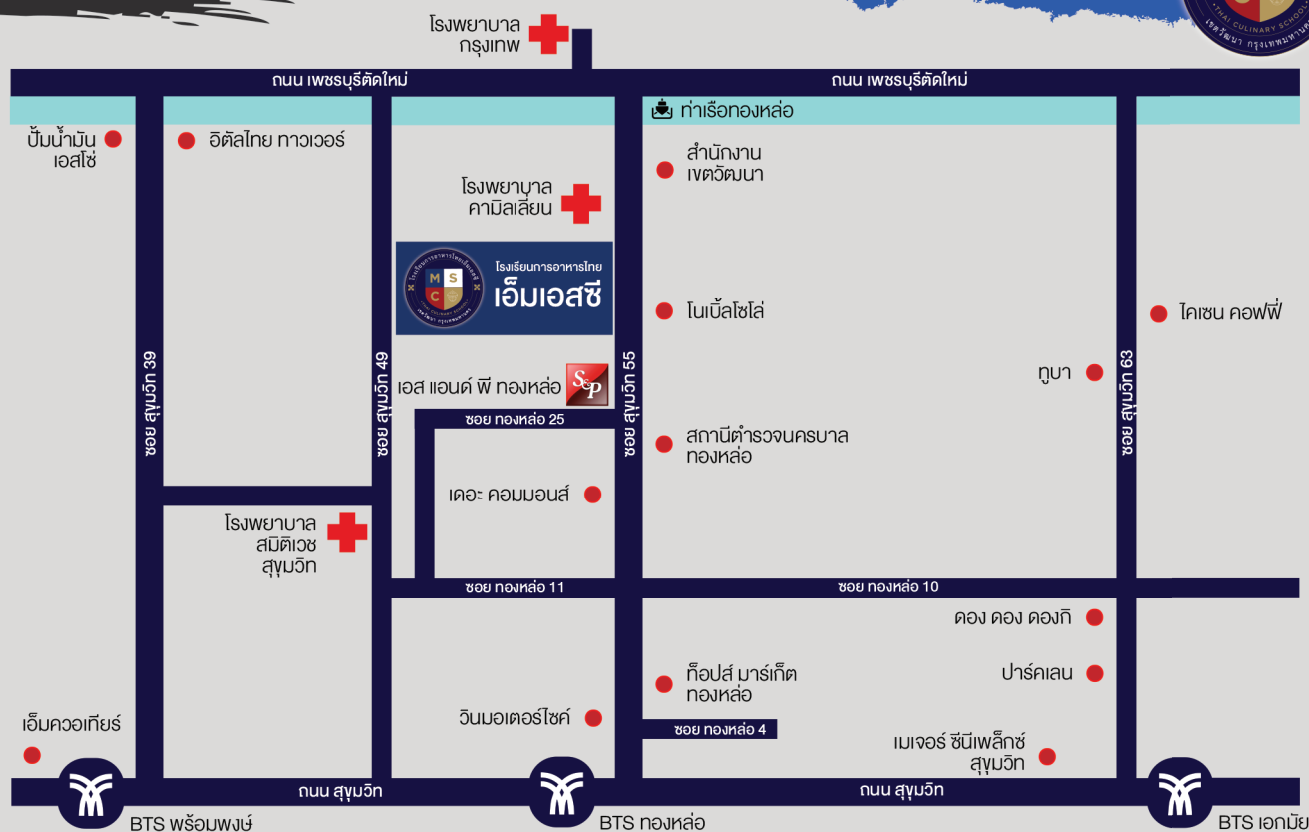
- 6 กล่องใส่อาหารหรือปิ่นโต



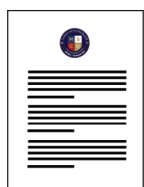
- 7 พายยางทนความร้อน 1 ด้าม



- 8 รองเท้าเชฟ



เอกสารสมัครเรียน



ใบสมัครเรียน



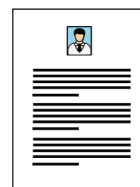
รูปถ่าย 1-2 นิ้ว 1 รูป



สำเนาบัตรประชาชน



สำเนาทะเบียนบ้าน

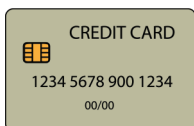


สำเนาวุฒิการศึกษา



ใบรับรองแพทย์

ช่องทางการชำระค่าเรียน



บัตรเครดิต

การชำระเงินผ่านบัตรเครดิต สามารถชำระเพิ่มเติมจำนวน หรือ ผ่อนชำระ 0% นาน 6 เดือน กับธนาคารกสิกรไทย หรือ ธนาคารไทยพาณิชย์

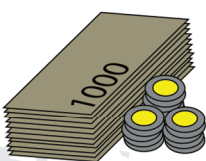


กู้ยืมเพื่อการศึกษา

การกู้ยืมเพื่อการศึกษา สามารถกู้ยืมได้ โดยผู้กู้ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

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

วงเงินกู้ (บาท)	ระยะเวลาที่กู้ยืม (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 สามารถชำระเงินเต็มจำนวนได้ที่ โรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี



โอนเงิน

ชื่อบัญชี บริษัท เอ็ม เอส ซี ไทยคูซีน จำกัด
ธนาคารกสิกรไทย สาขาเอกมัย บัญชี กระแสเงินสด 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