**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

**ระยะเวลาการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น**

ครั้งที่ 1 เดือน มิถุนายน วันที่ 23 – 24 มิถุนายน 2561

 ครั้งที่ 2 เดือน สิงหาคม วันที่ 25 – 26 สิงหาคม 2561

**วิธีการสมัคร**

1. **สมัครด้วยตนเอง** ได้ที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์อาคารเรือนปัญญา ชั้น 2 ฝ่ายบริหาร
2. **สมัครผ่านการโอนเงิน** บัญชีธนาคาร ธนาคารกรุงเทพ สาขา มทร.พระนคร (ศูนย์เทเวศน์) **เลขบัญชี 880-7-35763-0**

**ชื่อบัญชี “มทร.พระนคร(ทคศ.)หลักสูตรระยะสั้นคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์”** ส่งหลักฐานทางโทรสารหมายเลข 02-665-3800 ถึง งานบริการวิชาการแก่สังคม

1. **ระบบรับสมัครออนไลน์**



**โครงการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรรระยะสั้น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ลำดับ** | **หลักสูตร** | **ผู้สอน** | **ห้องอบรม** | **ค่าลง****ทะเบียน(บาท)** | **ค่าวัสดุ****(บาท)** | **รวม****(บาท)** | **หมายเหตุ** |
| 1 | **เสื้ออย่างง่ายสไตล์ผ้าไทย**1. เสื้อคอกะเหรี่ยง2. เสื้อแขนปีกค้างคาว | อ.กฤตพร ชูเส้ง | 533 | 1,500 | 500 | 2,000 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น****ผู้เรียนเตรียมผ้าไทยตามความชอบ ยาว 2.5 เมตร** **มาในวันเรียน** |
| 2 | **กระโปรง**1. กระโปรงทรงสอบ2. กระโปรง 8 ชิ้น | อ.มัลลิกา จงจิตต์ | 534 | 1,500 | 500 | 2,000 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น****ผู้เรียนเตรียมผ้าฝ้ายตามความชอบ ยาว 2 เมตร** **มาในวันเรียน** |
| 3 | **การแกะสลักเพื่อการจัดตกแต่ง****1. แกะสลักดอกไม้สำหรับตกแต่งจานอาหาร** - ใบไม้แบบต่างๆ - ดอกกุหลาบ - ดอกบานชื่น - ดอกลีลาวดี**2. แกะสลักผักผลไม้สำหรับจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร** - แกะสลักแตงโม - แกะสลักดอกบัวมะละกอ - แกะสลักปลา - การจัดตกแต่ง | อ.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ | 1502 | 1,500 | 1,000 | 2,500 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ลำดับ** | **หลักสูตร** | **ผู้สอน** | **ห้องอบรม** | **ค่าลง****ทะเบียน(บาท)** | **ค่าวัสดุ****(บาท)** | **รวม****(บาท)** | **หมายเหตุ** |
| 4 | **แป้งกล้วยและผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งกล้วย**1. การทำแป้งกล้วย2. ข้าวเกรียบแป้งกล้วย3. ดอกลำดวนแป้งกล้วย4. ทาร์ตกล้วย | ดร.วไลภรณ์ สุทธาดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ | 1302 | 1,500 | 1,800 | 3,300 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |
| 5 | **เบเกอรี (อาหารคาวหวานจากแป้งชูส์)**1. เอแคลร์รสลิ้นจี่มีกลิ่นกุหลาบ2. ชูส์ครีมรสทิรามาสุ3. เอแคลร์แฮมชีส4. ชูส์ครีมค๊อกเทลกุ้ง | ผศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม | 515 | 1,500 | 3,000 | 4,500 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |
| 6 | **ขนมไทยชุดทอง**1. ฝอยทอง2. ทองหยิบ3. เม็ดขนุน4. ทองหยอด | ผศ.เชาวลิต อุปฐากอ.วรธร ป้อมเย็น | 514 | 1,500 | 2,500 | 4,000 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |
| 7 | **อาหารไทย**1. ม้าฮ่อ 2. หมูสร่ง3. แกงฉู่ฉี่ปลาทับทิม4. แกงเขียวหวานไก่ม้วนไข่เค็ม5. ผัดไทยกุ้งสด | ผศ.เชาวลิต อุปฐากอ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | 514 | 1,500 | 2,500 | 4,000 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |
| 8 | **อาหารเอเชีย**1. บิบิมบับ (ข้าวยำเกาหลี)2. ข้าวไก่เทอริยากิ3. ข้าวแกงกะหรี่หมูทอด4. บะหมี่หมูแดง (แห้ง) | อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญผศ.เชาวลิต อุปฐาก | 513 | 1,500 | 2,500 | 4,000 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |
| **ลำดับ** | **หลักสูตร** | **ผู้สอน** | **ห้องอบรม** | **ค่าลง****ทะเบียน(บาท)** | **ค่าวัสดุ****(บาท)** | **รวม****(บาท)** | **หมายเหตุ** |
| 9 | **อาหารญี่ปุ่น**1. ซูชิ 4 หน้า ได้แก่ กุ้ง สาหร่าย ไข่กุ้ง และแซลมอนเบิร์น 2. ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น 3. เกี๊ยวซ่า 4. มิโซะซุป5. อุด้งไก่ย่าง | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | 1303 | 1,500 | 3,600 | 5,100 | **รับสมัคร 10 คนเท่านั้น** |
| 10 | **อาหารจานเดียว**1. ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้ผัดขี้เมาทะเล2. ก๊วยจั๊บน้ำข้นเสฉวน3. ข้าวคลุกกะปิ4. ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | 1303 | 1,500 | 2,500 | 4,000 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |
| 11 | **อาหารยุโรปเบื้องต้น**1. โฮดเมด เฟตตูซินี่ คาโบนาล่า Handmade Fettuccine Carbonara2. ลาซานญา ซอสโบโลเนสLasagna Bolognese Sauce3. ซีซ่าร์สลัด อกไก่ย่างGrilled Chicken Caesar Salad4. เชฟสลัด ซอสเทาซันไอซ์แลนด์Chef’s Salad (Thousand Island Sauce) | อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร | 1302 | 1,500 | 3,500 | 5,000 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ลำดับ** | **หลักสูตร** | **ผู้สอน** | **ห้องอบรม** | **ค่าลง****ทะเบียน(บาท)** | **ค่าวัสดุ****(บาท)** | **รวม****(บาท)** | **หมายเหตุ** |
| 12 | **อาหารไทยและขนมไทย**1. ข้าวเหนียวมูน 3 หน้า ได้แก่ หน้าสังขยา หน้ากุ้งและหน้าปลาแห้ง2. ห่อหมกทะเล3. วุ้นสายรุ้ง วุ้นผลไม้ และวุ้นหินอ่อน (วุ้นไข่)4. แกงมัสมั่นหมู | ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ | 512 | 1,500 | 3,000 | 4,500 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |
| 13 | **อาหารจานเดียว ไทยฟิวชั่น**1. สปาเก็ตตี้พอร์คบอล ซอสเขียวหวาน2. มักกะโรนีถ้วยไส้ห่อหมกหมู3. ข้าวน้ำพริกห่อใบบัว หมูแดดเดียว4. อุด้งข้าวซอยกระดูกอ่อน | ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ | 512 | 1,500 | 3,000 | 4,500 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |
| 14 | **อาหารคาวและหวานยุโรป**1. คัชผักโขม2. Pasta ring with fish Mouse3. เลมอนทาร์ต4. พานาคอตต้า ซอสสตอเบอรี่ ตูเล่งาขาว5. เครมบูเล่ | อ.ศันสนีย์ ทิมทองอ.อินท์ธีมา หิรัญอัครวงษ์ | 1202 | 1,500 | 3,500 | 5,000 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |