**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. เสื้อคอกะเหรี่ยง  2. เสื้อแขนปีกค้างคาว | อ.กฤตพร ชูเส้ง | 533 | 1,500 | 500 | 2,000 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น**  **ผู้เรียนเตรียมผ้าไทยตามความชอบ ยาว 2.5 เมตร**  **มาในวันเรียน** |
| 2 | **กระโปรง**  1. กระโปรงทรงสอบ  2. 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. การทำแป้งกล้วย  2. ข้าวเกรียบแป้งกล้วย  3. ดอกลำดวนแป้งกล้วย  4. ทาร์ตกล้วย | ดร.วไลภรณ์ สุทธา  ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ | 1302 | | 1,500 | 1,800 | | 3,300 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** | |
| 5 | **เบเกอรี (อาหารคาวหวานจากแป้งชูส์)**  1. เอแคลร์รสลิ้นจี่มีกลิ่นกุหลาบ  2. ชูส์ครีมรสทิรามาสุ  3. เอแคลร์แฮมชีส  4. ชูส์ครีมค๊อกเทลกุ้ง | ผศ.เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์  ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม | 515 | | 1,500 | 3,000 | | 4,500 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** | |
| 6 | **ขนมไทยชุดทอง**  1. ฝอยทอง  2. ทองหยิบ  3. เม็ดขนุน  4. ทองหยอด | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก  อ.วรธร ป้อมเย็น | 514 | | 1,500 | 2,500 | | 4,000 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** | |
| 7 | **อาหารไทย**  1. ม้าฮ่อ  2. หมูสร่ง  3. แกงฉู่ฉี่ปลาทับทิม  4. แกงเขียวหวานไก่ม้วนไข่เค็ม  5. ผัดไทยกุ้งสด | ผศ.เชาวลิต อุปฐาก  อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ | 514 | | 1,500 | 2,500 | | 4,000 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** | |
| 8 | **อาหารเอเชีย**  1. บิบิมบับ (ข้าวยำเกาหลี)  2. ข้าวไก่เทอริยากิ  3. ข้าวแกงกะหรี่หมูทอด  4. บะหมี่หมูแดง (แห้ง) | อ.เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ  ผศ.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. มิโซะซุป  5. อุด้งไก่ย่าง | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | 1303 | 1,500 | 3,600 | 5,100 | | | **รับสมัคร 10 คนเท่านั้น** |
| 10 | **อาหารจานเดียว**  1. ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้ผัดขี้เมาทะเล  2. ก๊วยจั๊บน้ำข้นเสฉวน  3. ข้าวคลุกกะปิ  4. ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ | อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย | | 1303 | 1,500 | 2,500 | 4,000 | | | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |
| 11 | **อาหารยุโรปเบื้องต้น**  1. โฮดเมด เฟตตูซินี่ คาโบนาล่า  Handmade Fettuccine Carbonara  2. ลาซานญา ซอสโบโลเนส  Lasagna Bolognese Sauce  3. ซีซ่าร์สลัด อกไก่ย่าง  Grilled Chicken Caesar Salad  4. เชฟสลัด ซอสเทาซันไอซ์แลนด์  Chef’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 หน้ากุ้ง  และหน้าปลาแห้ง  2. ห่อหมกทะเล  3. วุ้นสายรุ้ง วุ้นผลไม้ และวุ้นหินอ่อน (วุ้นไข่)  4. แกงมัสมั่นหมู | ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ | 512 | 1,500 | 3,000 | 4,500 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |
| 13 | **อาหารจานเดียว ไทยฟิวชั่น**  1. สปาเก็ตตี้พอร์คบอล ซอสเขียวหวาน  2. มักกะโรนีถ้วยไส้ห่อหมกหมู  3. ข้าวน้ำพริกห่อใบบัว หมูแดดเดียว  4. อุด้งข้าวซอยกระดูกอ่อน | ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ | 512 | 1,500 | 3,000 | 4,500 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |
| 14 | **อาหารคาวและหวานยุโรป**  1. คัชผักโขม  2. Pasta ring with fish Mouse  3. เลมอนทาร์ต  4. พานาคอตต้า ซอสสตอเบอรี่ ตูเล่งาขาว  5. เครมบูเล่ | อ.ศันสนีย์ ทิมทอง  อ.อินท์ธีมา หิรัญอัครวงษ์ | 1202 | 1,500 | 3,500 | 5,000 | **รับสมัคร 15 คนเท่านั้น** |