

**รายละเอียดการอบรม**  
**หลักสูตรการประกอบอาหารนานาชาติ**  
**International Culinary Course**

**ที่มาของการจัดอบรม**

มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ ร่วมกับ สมาคมวิชาชีพเรือสำราญ สมาคมศิษย์เก่ามหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ และสถาบัน House of Hospitality เล็งเห็นถึงโอกาสการสร้างงาน สร้างรายได้ และสร้างอาชีพในอุตสาหกรรมเรือสำราญ ซึ่งปัจจุบันมีความต้องการกำลังคนขึ้นไปปฏิบัติงานในตำแหน่งต่าง ๆ บนเรือสำราญจำนวนมาก ด้วยเหตุนี้ จึงเกิดการขับเคลื่อนการพัฒนากำลังคนด้านเรือสำราญ มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ขึ้น เพื่อเปลี่ยนโอกาสที่มีให้เป็นรูปธรรม เกิดการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรระยะยาว เพื่อผลิตบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงานบนเรือสำราญ และเป็นการพัฒนาทักษะวิชาชีพด้านการบริการ การโรงแรม การประกอบอาหาร ฯลฯ สำหรับบุคคลผู้ที่สนใจ อันจะเป็นประโยชน์ต่อคนกาฬสินธุ์และคนอีสานในการสร้างงาน สร้างอาชีพ สืบไป

**รายละเอียดการอบรม**

- หลักสูตรอบรม 200 ชั่วโมง
- เริ่มอบรมวันที่ 20 กันยายน 2564 - 17 ตุลาคม 2564
- อบรมวันจันทร์ - วันเสาร์ รวม 4 สัปดาห์
- จำนวนผู้เข้าอบรม รุ่นละ 15 คน

**สถานที่ฝึกอบรม** ศูนย์นวัตกรรมอาหารปลอดภัยและอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ (ในเมือง)

**หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ**

1) ผู้ที่สนใจทำงานบนเรือสำราญ

ผู้ผ่านการอบรมในหลักสูตรนี้ และมีความสนใจทำงานบนเรือสำราญจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

- มีอายุระหว่าง 20 – 35 ปี
- สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
- สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ดี (มีการอบรมในหลักสูตร)
- มีใบรับรองแพทย์ยืนยันว่าไม่มีโรคติดต่อ เช่น Hepatitis A, B, C หรือ HIV เนื่องจากจะมีผลต่อการ

การทำงานโรงแรมและเรือสำราญ

**หมายเหตุ:** ผู้ผ่านการอบรมจะถูกประเมินความสามารถจากผู้แทนสมาคมวิชาชีพเรือสำราญอีกครั้ง เพื่อพิจารณาความพร้อมในการทำงานบนเรือสำราญต่อไป

2) ผู้ที่ต้องการพัฒนาทักษะด้านการประกอบอาหาร

เหมาะสำหรับผู้ที่กำลังประกอบอาชีพพ่อครัว ผู้ช่วยพ่อครัว ผู้สอนในสถาบันการศึกษารายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ที่ต้องการพัฒนาทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารนานาชาติ หรือยกระดับตำแหน่งงานที่สูงขึ้น

### 3) ผู้ที่กำลังวางแผนเปิดธุรกิจร้านอาหารนานาชาติ

เหมาะสำหรับผู้ที่มีใจ มีความรักความหลงใหลในการประกอบอาหาร และหรือวางแผนที่จะเปิดธุรกิจร้านอาหารในอนาคต ต้องการศึกษา เพิ่มพูนความรู้ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารจากผู้เชี่ยวชาญ

วิทยากร คณะวิทยากรและผู้เชี่ยวชาญจากสมาคมวิชาชีพเรือสำราญ

### เงื่อนไขการรับสมัครและการคัดเลือก

- ผู้ที่สนใจสามารถกรอกสมัครผ่านช่องทางออนไลน์โดยการสแกน QR Code (ด้านล่าง) สมัครได้ตั้งแต่นี้ ถึงวันศุกร์ ที่ 17 กันยายน 2564
- กรณีมีผู้สมัครจำนวนมาก ผู้จัดขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาคัดเลือกบุคคลเข้าอบรมเพียง 15 คน

### ค่าธรรมเนียมการอบรมและการชำระ

- ค่าธรรมเนียมการอบรม 30,000 บาท/คน
- เมื่อผู้สมัครได้รับการยืนยันสิทธิ์เข้าอบรมจากผู้จัดแล้ว ถึงจะสามารถชำระค่าธรรมเนียมการอบรมได้

### เงื่อนไขผู้สำเร็จการอบรม

ผู้ผ่านการอบรมจะได้รับประกาศนียบัตรรับรอง โดยจะต้องเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาหลักสูตร

### หัวข้อการอบรม

จำนวน	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง
1	Galley familiarization, Sanitation and Safety	6
2	Kitchen Management and Administration	12
3	Knowledge of Products and Culinary Techniques	60
4	Creativity and Innovation in The Kitchen	12
5	Baking and Pastry Making for Restaurants	21
6	Cooking for Events	9
7	Cruise Ships Introduction	20
8	English for cruise Ships	60
รวม		200

แผนการสอน

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชา	รูปแบบการอบรม	ชั่วโมง
1	<p><b>Galley familiarization, sanitation and safety</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducing galley</li> <li>• USPH</li> <li>• Production process flow and critical points for quality issues.</li> <li>• Comply with health and safety</li> <li>• Clean the work area in accordance with the rules of hygiene and safety</li> <li>• Chilling and freezing guidelines Transport guidelines</li> <li>• Guidelines for receiving and storage at outlets</li> <li>• Reheating/cooking at store outlets</li> <li>• Food allergy</li> </ul>	<p>Theory demonstration hands-on study</p>	6
2	<p><b>Kitchen Management and Administration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kitchen Administration</li> <li>• Menu and standardized recipes</li> <li>• Guidelines for preparing food in quantity</li> <li>• Increasing recipe yields</li> <li>• Purchasing management</li> <li>• Cost control</li> </ul>	<p>Theory demonstration hands-on study</p>	12
3	<p><b>Knowledge of products and culinary techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kitchen terminology</li> <li>• Knowledge of raw materials</li> <li>• Preparation techniques: Trussing, larding. Barding. Searing, etc.</li> <li>• Cutting Methods, trimming and cutting techniques for vegetables, understand and apply basic principles of cutting.</li> <li>• Learn how to make stocks, jus , thickening agents , Grand sauces ( Sauce variation from grand sauces ) ,propose a classification for soups</li> </ul>	<p>Theory demonstration hands-on study</p>	60

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชา	รูปแบบการอบรม	ชั่วโมง
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Understand cooking method classification (moist heat , dry heat cooking methods and Cooking with fats )</li> <li>• Culinary techniques</li> <li>• Starch, Rice, Pasta Potatoes, vegetables cookery</li> <li>• Egg dishes</li> <li>• Prepare sandwich, canapé and salad</li> <li>• Traditional cuisine.</li> <li>• Thematic cuisine.</li> <li>• Healthy cuisine</li> <li>• Cooking according to religion</li> </ul>		
4	<b>Creativity and Innovation in the Kitchen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction to creativity in cooking(Molecular cooking)</li> <li>• Experiences of innovation and future tendencies in cooking</li> <li>• Innovation and Creativity</li> </ul>	Theory demonstration hands-on study	12
5	<b>Baking and Pastry Making for Restaurants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparation of bread and pastry products</li> <li>• Preparations with sugar</li> <li>• Preparations with chocolate</li> <li>• Savory pastries</li> <li>• Sweet pastries</li> <li>• Ice creams and sorbets</li> <li>• Desserts in the restaurant</li> </ul>	Theory demonstration hands-on study	21
6	<b>Cooking for Events</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Study of events categorization</li> <li>• Organization for each kind of event</li> <li>• Knowledge and practice of preparation of different types of events</li> <li>• Events cost control system</li> </ul>	Theory demonstration hands-on study	9
7	Cruise Ships Introduction	Theory	20

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชา	รูปแบบการอบรม	ชั่วโมง
		demonstration hands-on study	
8	English for cruise Ships	Theory demonstration hands-on study	60

.....