



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved



ภาคผนวก ก
แบบสอบถาม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถาม

เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกเรียนที่โรงเรียนสอนทำเบเกอรี่ของผู้บริโภค ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

คำชี้แจงแบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการค้นคว้าอิสระ (Independent Study) หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งข้อมูลในแบบสอบถามนี้จะนำไปใช้ประโยชน์ทางการศึกษาเท่านั้น จึงใคร่ขอความร่วมมือท่านในการตอบแบบสอบถามชุดนี้ ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามที่กรุณาสละเวลาในการกรอกแบบสอบถามมา ณ ที่นี้

นายโยธิน อนุชิตานุกุล

นักศึกษาระดับปริญญาโท รหัส 4740202

หลักสูตรบริหารธุรกิจสำหรับผู้บริหาร

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

แบบสอบถามชุดนี้มี 3 ส่วน คือ

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
- ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกเรียนที่โรงเรียนสอนทำเบเกอรี่ของผู้บริโภค ในเขต อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
- ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะของผู้ใช้บริการโรงเรียนสอนทำเบเกอรี่

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน หน้าข้อความที่เป็นคำตอบของท่านเพียงคำตอบเดียว
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ 1) ชาย 2) หญิง
2. สถานภาพ
 1) โสด 2) สมรส 3) อื่น ๆ โปรดระบุ.....
3. อายุของผู้กรอกแบบสอบถาม
 1) ต่ำกว่า 20 ปี 2) 21 – 29 ปี
 3) 30 – 39 ปี 4) 40 – 49 ปี
 5) 50 – 59 ปี 6) 60 ปีขึ้นไป
4. การศึกษาสูงสุด
 1) ประถมศึกษา 2) มัธยมศึกษา
 3) อนุปริญญา 4) ปริญญาตรี
 5) สูงกว่าปริญญาตรี 6) อื่น ๆ โปรดระบุ.....
5. อาชีพ
 1) ข้าราชการ 2) เจ้าของกิจการ
 3) รัฐวิสาหกิจ 4) บริษัทเอกชน
 5) นักศึกษา 6) อื่น ๆ โปรดระบุ.....
6. รายได้ของครอบครัวต่อเดือน
 1) ต่ำกว่า 10,000 บาท 2) 10,000 – 20,000 บาท
 3) 20,001 – 30,000 บาท 4) มากกว่า 30,000 บาท
7. จำนวนครั้ง ในการเรียนทำเบเกอรี่ในอดีต
 1) ไม่เคย 2) 1–2 ครั้ง
 3) 3–4 ครั้ง 4) 5–6 ครั้ง
 5) 7–10 ครั้ง 6) มากกว่า 10 ครั้ง
8. สถานที่ ในการเรียนทำเบเกอรี่ในอดีตของท่าน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 1) ไม่เคยเรียน
 2) โรงเรียนสอนการผลิตอาหารมาตรฐาน UFM
 3) สถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร
 4) โรงเรียนอาชีวศึกษา
 5) อื่น ๆ โปรดระบุ.....

9. วันที่เหมาะสมในการเรียนทำเบเกอร์รี่คือ

- 1) วันธรรมดา (จันทร์, พุธ, ศุกร์) 2) วันธรรมดา (อังคาร, พฤหัส, เสาร์)
 3) วันเสาร์ – อาทิตย์

10. ช่วงเวลาของวัน ในการเรียนทำเบเกอร์รี่ ที่คิดว่าเหมาะสม

- 1) ก่อน 11.00 น. 2) 11.01น. – 14.00น.
 3) 14.01น. – 17.00น. 4) 17.01น. – 20.00น.
 5) หลัง 20.00 น. เป็นต้นไป 6) อื่น ๆ โปรดระบุ.....

11. จำนวนชนิดของเบเกอร์รี่ ที่ต้องการเรียนในแต่ละหลักสูตร

- 1) 1-2 ชนิด 2) 3-4 ชนิด
 3) 5-6 ชนิด 4) 7-10 ชนิด
 5) มากกว่า 10 ชนิด

12. ระยะเวลาในการเรียนทำเบเกอร์รี่ ในแต่ละหลักสูตรที่คิดว่าเหมาะสม

- 1) ครึ่งวัน (4 ชม.) 2) หนึ่งวัน (8 ชม.)
 3) 2-3 วัน (วันละ 4 ชม.) 4) 4-5 วัน (วันละ 4 ชม.)
 5) หนึ่งสัปดาห์ 6) มากกว่าหนึ่งสัปดาห์

13. ค่าใช้จ่ายในการเรียนเบเกอร์รี่ แต่ละหลักสูตรที่คิดว่าเหมาะสม

- 1) 2,000 – 2,500 บาท 2) 2,501 – 3,000 บาท
 3) 3,001 – 3,500 บาท 4) 3,501 – 4,000 บาท
 5) 4,001 – 4,500 บาท 6) 4,501 – 5,000 บาท
 7) มากกว่า 5,000 บาท

14. เหตุผลในการเลือกเรียนทำเบเกอร์รี่ของท่าน

- 1) เพื่อเป็นงานอดิเรก 2) เพื่อทานเองที่บ้าน
 3) เพื่อทำเป็นของฝาก 4) การสร้างรายได้เสริม
 5) อยากรู้, อยากลอง 6) เพื่อนำไปประกอบอาชีพ
 7) อื่น ๆ โปรดระบุ.....

15. จำนวนผู้เข้าร่วมเรียนทำเบเกอร์รี่ ที่คิดว่าเหมาะสมในแต่ละหลักสูตร

- 1) 1 – 5 คน 2) 6 – 10 คน
 3) 11 – 15 คน 4) 16 – 20 คน
 5) 21 – 30 คน 6) 30 คนขึ้นไป

16. หลักสูตรเบเกอรี่ ที่ชอบ หรือ อยากรียนมากที่สุด

- | | |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1) หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น | <input type="checkbox"/> 2) หลักสูตรแต่งหน้าเค้กพื้นฐาน |
| <input type="checkbox"/> 3) หลักสูตรขนมอบยอดนิยม | <input type="checkbox"/> 4) หลักสูตรขนมเบี๊ยะไหว้พระจันทร์ |
| <input type="checkbox"/> 5) หลักสูตรเค้กเทศกาล | <input type="checkbox"/> 6) หลักสูตรพายร่วน – พายชั้น |
| <input type="checkbox"/> 7) หลักสูตรขนมปัง | <input type="checkbox"/> 8) หลักสูตรชีสเค้ก |
| <input type="checkbox"/> 9) หลักสูตรขนมเบี๊ยะแฟนซี | <input type="checkbox"/> 10) หลักสูตรผู้ประกอบการเบเกอรี่ |
| <input type="checkbox"/> 11) อื่น ๆ โปรดระบุ..... | |

17. ปัจจุบันท่านมีอุปกรณ์ ทำเบเกอรี่ อะไรบ้าง

- | | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1) เครื่องตีไข่ | <input type="checkbox"/> 2) เตาอบ |
| <input type="checkbox"/> 3) เครื่องผสมแป้ง | <input type="checkbox"/> 4) เครื่องหั่นขนมปัง |
| <input type="checkbox"/> 5) เครื่องรีดพาย | <input type="checkbox"/> 6) เครื่องม้วนแซนด์วิช |
| <input type="checkbox"/> 7) เครื่องกวนไส้ขนม | <input type="checkbox"/> 8) อื่น ๆ โปรดระบุ..... |

18. ส่วนใหญ่ท่านซื้ออุปกรณ์ทำเบเกอรี่ จากที่ใด

- | | |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1) ร้านเพื่อนครัว | <input type="checkbox"/> 2) ร้านหยก |
| <input type="checkbox"/> 3) ร้านขายอุปกรณ์ทั่วไป | <input type="checkbox"/> 4) ซื้อจากร้านค้าที่ กรุงเทพฯ |
| <input type="checkbox"/> 5) จากคนรู้จัก | <input type="checkbox"/> 6) อื่น ๆ โปรดระบุ..... |

.....

ส่วนที่ 2 ปัจจัยส่วนประสมการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการโรงเรียนสอนทำเบเกอรี่

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องซึ่งแสดงระดับความสำคัญของแต่ละปัจจัยในการพิจารณาใช้บริการโรงเรียนสอนทำเบเกอรี่

1. ในแต่ละปัจจัยด้านส่วนประสมการตลาดท่านให้ความสำคัญในแต่ละหัวข้อต่อไปนี้มากเพียงใด

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดของธุรกิจบริการ	สำคัญมากที่สุด 5	สำคัญมาก 4	สำคัญปานกลาง 3	สำคัญน้อย 2	ไม่มีความสำคัญ 1
ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ (Product)					
1. หลักสูตรการสอนมีมาตรฐาน คือ โรงเรียนเลือกหลักสูตรที่เหมาะสม และมีการสอนตามขั้นตอนของหลักสูตร					
2. โรงเรียนมีหลักสูตรให้เลือกเรียนหลากหลายประเภท					
3. หลักสูตรมีการสอนครบถ้วนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ					
4. โรงเรียนสามารถจัดวันและเวลาเรียนตามที่ท่านต้องการได้					
5. โรงเรียนมีสื่อการสอน (วีดีโอ เอกสาร หนังสือ) แจกอย่างครบถ้วน					
6. หลักสูตรการสอนเป็นหลักสูตรของยุโรปหรืออเมริกา					
7. หลักสูตรการสอนเป็นของญี่ปุ่น					
8. โรงเรียนจัดให้มีการเรียนการสอนแบบตัวต่อตัว (นักเรียน 1 คน ต่อครู 1 คน)					
9. โรงเรียนจัดให้มีการสอบเกรดแก่นักเรียน					
10. โรงเรียนมีการรับประกันผลของการเรียนการสอน					
11. โรงเรียนมีประกาศนียบัตรมอบให้					
12. โรงเรียนมีวัสดุดิบ และอุปกรณ์จำหน่าย					
13. มีหลักสูตรการสอนทำอาหารร่วมด้วย					
ปัจจัยด้านราคา (Price)					
1. อัตราค่าเล่าเรียนถูกเมื่อเปรียบเทียบกับโรงเรียน ที่อื่นๆ					
2. โรงเรียนรับชำระเงินเป็นบัตรเครดิต					
ปัจจัยด้านสถานที่ (Place)					
1. ทำเลที่ตั้งของโรงเรียนสะดวกในการเดินทางมาเรียน					
2. โรงเรียนมีสถานที่จอดรถอย่างเพียงพอ					
3. โรงเรียนจัดสถานที่ไว้สำหรับนั่งรอ หรือพักผ่อน					
4. มีรถโดยสารสาธารณะผ่าน					
5. ใกล้ตลาดและแหล่งชุมชน					

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดของธุรกิจบริการ	สำคัญ มากที่สุด 5	สำคัญ มาก 4	สำคัญปาน กลาง 3	สำคัญ น้อย 2	ไม่มี ความสำคัญ 1
ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)					
1. การให้ข้อมูลต่างๆ ของโรงเรียน ผ่านสื่อ ทางโทรทัศน์					
2. การให้ข้อมูลต่าง ๆ ของโรงเรียนผ่านสื่อ ทางวิทยุ					
3. การให้ข้อมูลต่าง ๆ ของโรงเรียนผ่านสื่อ ทางหนังสือพิมพ์					
4. การประชาสัมพันธ์โดยใช้แผ่นพับ					
5. การประชาสัมพันธ์โดยใช้ป้ายผ้า					
6. การแจกของชำร่วยหรือของขวัญแก่ลูกค้าในโอกาสพิเศษ					
7. การนำเสนอการบริการ โดยพนักงานโดยตรง					
8. มีส่วนลดเงินสด					
9. มีส่วนลดค่าเล่าเรียน เมื่อเรียนหลักสูตรต่อไป					
10. มีส่วนลดในการซื้อวัสดุคิป์ และอุปกรณ์เบเกอร์รี่					
ปัจจัยด้านบุคลากร (People)					
1. พนักงานของโรงเรียนให้คำแนะนำปรึกษาอย่างดี					
2. พนักงานมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี					
3. พนักงานมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาของลูกค้า					
4. พนักงานมีบุคลิกภาพที่ดี แต่งกายสะอาดเรียบร้อย					
5. พนักงานได้รับฝึกอบรมในสิ่งที่จะต้องนำเสนอเพื่อ มาตรฐานของการบริการ					
6. ชื่อเสียงของครูผู้สอนทำเบเกอร์รี่ เป็นที่รู้จัก					
7. ครูสอนสอนทำเบเกอร์รี่ เป็นครูซึ่งมีคุณวุฒิด้านเบเกอร์รี่ (จบการศึกษาทางด้านทำเบเกอร์รี่ โดยตรง)					
8. ครูสอนสอนเบเกอร์รี่ มีเทคนิคการสอนและการจงใจ ให้ท่านชื่นชอบ					
9. ชื่อเสียงของโรงเรียนสอนทำเบเกอร์รี่ เป็นที่รู้จัก					
10. ชื่อเสียงของเจ้าของโรงเรียนเป็นที่รู้จัก					

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดของธุรกิจบริการ	สำคัญ มากที่สุด 5	สำคัญ มาก 4	สำคัญปาน กลาง 3	สำคัญ น้อย 2	ไม่มี ความสำคัญ 1
ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ (Process)					
1. การสมัครไม่ยุ่งยาก					
2. มีการตอบคำถามเบื้องต้นได้กระจ่าง ชัดเจน					
3. โรงเรียนมีการจัดกระบวนการในการให้บริการที่ดี สร้างความสะดวกให้กับผู้เรียน คือการจัดตารางเรียน ตาราง การนัดหมาย การนัดพบเขยเป็นต้น					
4. โรงเรียนมีระบบการดำเนินงานต่าง ๆ ที่มีคุณภาพ ถูกต้อง รวดเร็ว					
5. โรงเรียนจัดให้มีการแสดงหรือการแข่งขันของผู้เรียน					
6. การตรงต่อเวลาในการสอน					
7. กระบวนการคิดเงินถูกต้อง ไม่ผิดพลาด และรวดเร็ว					
ปัจจัยด้านการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ (Physical Evidence Presentation)					
1. บรรยากาศของอาคารโรงเรียนดูใจในการเรียนทำเบเกอรี่					
2. มีการจัดส่วนของห้องรับรอง / ที่นั่งพัก เตรียมไว้ให้					
3. มีสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น เช่น ห้องน้ำ, น้ำดื่ม ไว้บริการ					
4. เครื่องแบบของพนักงานเรียบร้อย และน่าเชื่อถือ					
5. ห้องเรียนมีความเป็นระเบียบ และมีการจัดวางผัง อย่างเหมาะสม					
6. คุณภาพของอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนการสอน คืออุปกรณ์ อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่มีส่วนใดชำรุดเสียหายซึ่งจะส่งผลต่อ การเรียนการสอน					
7. โรงเรียนจัดให้มีขนม เครื่องดื่มไว้จำหน่ายหรือไว้บริการ เพื่อความสะดวกของลูกค้า					
8. โรงเรียนมีการรับประกันผลของการเรียนการสอน					
9. โรงเรียนมีอุปกรณ์ที่ทันสมัยในการบริการ เช่น เตาอบ เครื่องตีไข่ เครื่องผสมแป้ง เครื่องหั่นขนมปัง ฯลฯ					
10. อุปกรณ์การสอนมีเพียงพอต่อความต้องการของผู้เรียน					

.....

.....

ส่วนที่ 3 ปัญหาในการใช้บริการโรงเรียนสอนทำเบเกอรี่

คำชี้แจง กรุณาขีดเครื่องหมาย ✓ ลงใน แสดงถึงปัญหาในการใช้บริการโรงเรียนสอนทำเบเกอรี่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์

- 1) หลักสูตรที่โรงเรียนใช้สอนไม่เหมาะสมกับนักเรียน
- 2) หลักสูตรที่โรงเรียนใช้สอนไม่มีมาตรฐาน
- 3) เครื่องมือ และอุปกรณ์ มีไม่เพียงพอต่อการเรียนการสอน
- 4) เครื่องมือ และอุปกรณ์ ในการเรียนการสอนมีไม่ทันสมัย
- 5) วัน เวลาเรียนที่ทางโรงเรียนจัดให้สร้างความไม่สะดวกแก่ท่าน
- 6) ไม่มีวัสดุดิบ และอุปกรณ์จำหน่าย เมื่อต้องการนำไปทำที่บ้าน
- 7) ปัญหาอื่น ๆ โปรดระบุ.....

2. ปัญหาด้านราคา

- 1) อัตราค่าเล่าเรียนแพง
- 2) โรงเรียนไม่รับชำระด้วยบัตรเครดิต
- 3) ปัญหาอื่น ๆ โปรดระบุ.....

3. ปัญหาด้านสถานที่

- 1) ทำเลที่ตั้งของโรงเรียนไม่สะดวกต่อการเดินทางมาเรียน
- 2) โรงเรียนมีสถานที่จอดรถไม่เพียงพอ
- 3) ปัญหาอื่น ๆ โปรดระบุ.....

4. ปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาด

- 1) การโฆษณาผ่านสื่อต่าง ๆ น้อย ทำให้ไม่สามารถทราบข้อมูลของทางโรงเรียน
- 2) ขาดการประชาสัมพันธ์ทำให้การแจ้งข่าวสารของโรงเรียนมีไม่ทั่วถึง
- 3) ขาดโปรแกรมส่งเสริมการตลาดที่น่าสนใจ เช่น การลดราคา การแจกของชำร่วย
- 4) ปัญหาอื่น ๆ โปรดระบุ.....

5. ปัญหาด้านบุคลากร

- 1) พนักงานไม่สุภาพ
- 2) พนักงานให้คำแนะนำปรึกษาไม่ชัดเจน
- 3) พนักงานไม่สามารถแก้ปัญหาได้
- 4) พนักงานให้บริการไม่เสมอภาค
- 5) พนักงานมีบุคลิกไม่เหมาะสม
- 6) ครูผู้สอนไม่สามารถสอนให้นักเรียนเข้าใจได้
- 7) ครูผู้สอนไม่ตรงต่อเวลาในการนัดหมาย (การสอน การชดเชยชั่วโมงที่ขาดสอน)
- 8) ครูผู้สอนไม่สามารถจูงใจให้นักเรียนตั้งใจเรียนได้
- 9) ปัญหาอื่น ๆ โปรดระบุ.....

6. ปัญหาด้านการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ

- 1) บรรยากาศของโรงเรียนไม่จูงใจในการเรียนการสอน
- 2) ห้องเรียนคับแคบเกินไป
- 3) ห้องเรียนถูกจัดอย่างไม่เป็นสัดส่วนทำให้นักเรียนถูกรบกวนจากสิ่งแวดล้อมภายนอก
- 4) โรงเรียนไม่สะอาด
- 5) โรงเรียนไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เช่น คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายเอกสาร เครื่องทำน้ำเย็นสำหรับดื่ม
- 6) โรงเรียนไม่มีสถานที่สำหรับให้ผู้ปกครองนั่งรอหรือมานั่งไม่เพียงพอ

7. ปัญหาด้านกระบวนการให้บริการ

- 1) ไม่ได้รับความสะดวกรวดเร็วในการติดต่อ
- 2) พนักงานมีไม่เพียงพอต่อการให้บริการ
- 3) ปัญหาอื่น ๆ โปรดระบุ.....

.....



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

โรงเรียนสอนการผลิตอาหารมาตรฐาน UFM

โรงเรียนสอนการผลิตอาหารมาตรฐาน ตั้งอยู่บนถนนสุขุมวิท 33/1 เป็นสถาบันที่ได้รับความนิยมเชื่อถือมาเป็นเวลานาน เนื่องจากมีระบบการเรียนการสอนและ อุปกรณ์การเรียนที่ทันสมัย ควบคุมการสอนอย่างใกล้ชิดโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านเทคโนโลยีอาหาร และคหกรรมศาสตร์ซึ่งผ่านการสอนเบเกอรี่และอาหารระดับสากลจากในประเทศและต่างประเทศ เปิดสอนสำหรับบุคคลทั่วไปและผู้ต้องการนำไปประกอบอาชีพมีทั้งหลักสูตรพื้นฐานสำหรับผู้เพิ่งเริ่มต้น จนถึงหลักสูตรพิเศษสำหรับมืออาชีพ โดยตั้งอยู่ในพื้นที่ที่สะดวกที่สุดทั้ง 3 สาขา ได้แก่

1. สาขาสุขุมวิทโรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน
593, 593/29-39 ซ.สุขุมวิท 33/1 ถ.สุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110
โทร. 0-2259 -0620 -30, 0-2260-5280-300 แฟกซ์ (662) 259-0632
2. สาขาสยามสแควร์
180-184 อาคารเบเกอรี่เฮาส์ สยามสแควร์ ซอย 1 ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
โทร. 0-2252-7286, 0-2252-7520
3. สาขาเชียงใหม่
144 อาคารเบเกอรี่เฮาส์ ถ.ท่าแพ ต.ช้างม่อย อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50300
โทร. (053) 23-2343. (053) 251138

โรงเรียนอาชีพะศึกษา

ตั้งอยู่บน ถ. ไปรษณีย์ อ.เมือง จ.เชียงใหม่

1. ในหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นมีหลักสูตรหลากหลาย สนองความต้องการของผู้เรียน
2. เป็นสถานศึกษาที่ใกล้ชิดกับแหล่งข้อมูลความรู้ที่หลากหลาย ทำให้เกิดศักยภาพที่เอื้อต่อการเรียนการสอน
3. ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถประกอบอาชีพได้ตรงตามสาขาวิชาที่เรียนและมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการ
4. กระบวนการเรียนการสอนเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญทำให้สามารถปฏิบัติงานได้จริง อีกทั้งมีการบูรณาการคุณลักษณะที่พึงประสงค์ให้ผู้เรียนอยู่อย่างต่อเนื่อง
5. มีส่วนร่วมกับชุมชน สถานประกอบการในการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง
6. ครูผู้สอนมีความรู้ความสามารถและประสบการณ์ในการสอนตรงสาขาวิชาที่สอน

สถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร (ICA - INSTITUTE OF CULINARY ART)

เปิดสอนวิชาต่าง ๆ มากกว่า 30 หลักสูตร ครอบคลุมทุกประเภทอาหาร วิชาอบขนม คุกกี้ พาย เค้ก การแต่งหน้าเค้ก อาหารไทย จีน อิตาลีและการผสมเครื่องดื่ม ในความควบคุมของกระทรวงศึกษาธิการ อำนวยการสอนโดย อาจารย์ ยิงศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ รับสมัครนักเรียนทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ โดยผู้ที่สำเร็จการศึกษาจากสถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร จะได้รับประกาศนียบัตรจากสถาบันฯ ซึ่งสามารถใช้เป็นหลักฐาน ประกอบการสมัครงานได้ มี 4 สาขา คือ

1. โรงเรียนธุรกิจอาหารไทยและนานาชาติ

1004 ถ.พระราม 3 แขวงบางโพงพาง เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120

โทร. 0-2682-7644 โทรสาร 0-2682-8845

Thai & International Food Academy

1004 Rama III Rd., Bangpongpan,

Yannawa, Bangkok 10120 Tel. 0-2682-7644 Fax 0-2682-8845

2. สถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร สาขาสีลม

703 - 705 ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

โทร 0-2635-3135 โทรสาร 0-2238-3522

Silom703 - 705 Silom Road, Silom, Bangrak, Bangkok 10500

Tel. +66(0)2635-3135 Fax +66(0)2238-3522

3. สถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร สาขารัตนาธิเบศร์

ชั้น 2 เซ็นทรัล รัตนาธิเบศร์ ทาวน์ เซ็นเตอร์

โทร 0-2969-9705-7 โทรสาร 0-2969-9708

Rattanatibet Central Rattanatibet Town Center 2nd Floor

Tel. +66(0)2969-9705-7 Fax +66(0)2969-9708

4. สาขาเชียงใหม่

214/1 ถนนโชตนา อ.เมือง เชียงใหม่ 50300

โทร 0-534-2377-8 โทรสาร 0-5341-2379

Chiang Mai Branch

214/1 Chotana Road, Muang, Chiang Mai 50300

Tel. +66(0)5341-2377-8 Fax +66(0)5341-2379

ตัวอย่างหลักสูตรเบเกอรี่

1. หลักสูตรขนมอบพื้นฐาน

เน้นให้ความรู้ขั้นพื้นฐานของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทุกรูปแบบ ทั้งขนมปัง เค้ก คุกกี้ พาย ซึ่งมีทั้งหลักสูตร ระยะสั้น 10 สัปดาห์ 15 สัปดาห์ และ 25 สัปดาห์ ซึ่งเหมาะสำหรับผู้เริ่มต้นเข้าสู่วงการเบเกอรี่

2. หลักสูตรขนมปังพื้นฐาน

ศึกษาถึงซึ่งถึงวิธีทำ ขนมปังทั้งขั้นต้นคนเดียว สองขั้นตอน และแบบท่อนเวลา โดยมีทั้งหลักสูตร 10 สัปดาห์ 15 สัปดาห์ และ 20 สัปดาห์

3. หลักสูตรเค้กและแต่งหน้าเค้ก

ฝึกตั้งแต่การปาดเค้ก วิธีใช้หัวบีบ การบีบดอกกุหลาบ เบญจมาศ เค้ก การ์เนชัน ลายพวงมาลัย รวมถึงลายการ์ตูน ฝึกการเตรียมบัตเตอร์ครีม การราดช็อคโกแลต การแต่งเค้กชั้น และ หลากหลายลวดลาย เรียนรู้สัมผัสความเนียน นุ่ม พู ของบัตเตอร์เค้ก สปันจ์เค้ก และชิฟอนเค้ก รวมถึงวิธีการแต่งเค้กชั้นแบบง่ายๆ ที่ถ่ายทอด ความรู้กันทั้งหลักสูตร 10 สัปดาห์ และ 15 สัปดาห์

4. หลักสูตรเบเกอรี่สำหรับผู้ประกอบการ

- เน้นด้วยเนื้อหาด้านทฤษฎี ปฏิบัติ รวมทั้งการคิดต้นทุนกำไร
- การเรียนรู้ขั้นตอนการผลิตขนมอบแบบขายทุกชนิด รวมทั้งการแต่งหน้าเค้กด้วยหัวบีบ ลายดอกไม้ ผลไม้ รูปสัตว์
- ขนมนทุกชนิดทำขายได้ทันทีเพราะเน้นต้นทุนต่ำ แต่ให้รสชาติอร่อยเยี่ยมไม่ต้องเสียเวลา ในการปรับสูตร
- ให้คำแนะนำและช่วยเหลือการจัดการและจัดตั้งอุปกรณ์ต่างๆ ตามเงินทุนที่ท่านตั้งไว้

5. อินเตอร์เนชั่นแนลคอร์ส

หลักสูตรระดับสากลที่เปิดสอนให้กับนักเรียนนานาชาติ ในแถบเอเชียอาคเนย์ มุ่งเน้นความรู้ทั้งทฤษฎีและการลงมือปฏิบัติ ด้วยความร่วมมือกับวิทยากรพิเศษจากสมาคมข้าวสาลีสหรัฐอเมริกา

6. หลักสูตร DELITE PROFESSIONAL CHEF PROGRAM

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการความรู้ เพื่อโอกาสในการประกอบอาชีพ และสร้างธุรกิจของตนเอง หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการความรู้ เพื่อโอกาสในการประกอบอาชีพ และสร้างธุรกิจของตนเอง

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายโยธิน อนุชิตานุกุล
วัน เดือน ปี เกิด	5 มีนาคม 2520
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาช่างยนต์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคพายัพ ปีการศึกษา 2540 สำเร็จการศึกษา ระดับปริญญาตรี วิศวกรรมอุตสาหการบัณฑิต สาขา วิศวกรรมเครื่องกล สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเทเวศร์ ปีการศึกษา 2542 สำเร็จการศึกษา ระดับปริญญาโท วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขา วิศวกรรมเครื่องกล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2544
ประสบการณ์การทำงาน	ปี พ.ศ. 2544-2545 ผู้ช่วยที่ปรึกษาโครงการอนุรักษ์พลังงาน ในโรงงานอุตสาหกรรม และธุรกิจบริการ โครงการ ITB ปี พ.ศ. 2546-ปัจจุบัน เจ้าของกิจการ ร้านเพื่อนครัว

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved