

# สถาบันสอนการประกอบขนมนานาชาติ Kokusai Confectionery College

(สถาบันการศึกษา เคริน กักคุเอน (Keirin Gakuen) ·

สถาบันสอนการประกอบอาหารและขนม

ได้รับการรับรองคุณวุฒิทางสาขาวิชาการอาหาร และขนม

กำหนดโดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ )

หลักสูตรวิชาชีพรับรองโดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ วัฒนธรรม

กีฬา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

## 【คุณลักษณะพิเศษ】

สถาบันสอนการประกอบขนมนานาชาติ Kokusai Confectionery College เป็นสถาบันที่ได้รับการอนุมัติจากกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ และกระทรวงศึกษาธิการ วัฒนธรรม กีฬา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คุณลักษณะพิเศษของโรงเรียนของเราคือ

นักเรียนสามารถเรียนรู้เทคนิคต่าง ๆ อย่างครอบคลุม

ทั้งการประกอบขนมแบบตะวันตก ขนมปัง และขนมญี่ปุ่น นอกจากนี้

เรายังจัดหลักสูตรการเรียนการสอนเพื่อให้นักเรียนสามารถได้รับคุณวุฒิระ

ดับประเทศ ได้เรียนรู้ทฤษฎีการทำขนมอบ ขนมปัง

ทั้งยังมีจัดการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาทักษะของผู้เรียนอีกด้วย

※ ผู้สมัครสอบคุณวุฒิระดับประเทศ มีอัตราสอบผ่าน 100% ทุกปี

สถาบันสอนการประกอบขนมนานาชาติ Kokusai Confectionery College เป็นโรงเรียนเพียงแห่งเดียวในประเทศญี่ปุ่น ที่เป็นเครือเดียวกับ Ecole le nôtre ประเทศฝรั่งเศส แหล่งรวมปาดิซิเย่

เซฟขนมอบชั้นนำของโลก ซึ่งในทุก ๆ ปี อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิจาก Ecole

le nôtre จะมาให้ความรู้พวกเราถึงที่ญี่ปุ่น

นักเรียนสามารถเรียนรู้เทคนิคขั้นสูง

ความก้าวหน้าล่าสุดทางเทคโนโลยีการประกอบขนมได้โดยตรง

โดยไม่ต้องเดินทางไปต่างประเทศ

หลังจากจบการศึกษา

ก็สามารถประกอบอาชีพได้ในหลากหลายแขนงวิชาชีพ เช่น การโรงแรม  
ธุรกิจเกี่ยวกับการแต่งงาน ธุรกิจส่วนตัว (ร้านขนมอบ ร้านขนมปัง  
ร้านขนมญี่ปุ่น) คาเฟ่ ร้านอาหาร ธุรกิจพัฒนาสินค้านวัตกรรม เป็นต้น

เดือนมกราคม ปีพ.ศ. 2565

ทางญี่ปุ่นได้เริ่มเข้าร่วมเป็นโรงเรียนพี่โรงเรียนน้องในเครือข่ายสถาบันเทคโนโลยี  
จิตรลดา จากการดำเนินการแลกเปลี่ยนนักเรียน

และแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างสถาบันนี้

จะทำให้เรามีศักยภาพความแข็งแกร่งในด้านการแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศ  
เพิ่มมากขึ้นอีก

### 【หลักสูตรที่เปิดสอน】

• หลักสูตรผู้เชี่ยวชาญการประกอบขนมทั่วไป 製菓総合専門士科 (หลักสูตร 2  
ปี)

หลักสูตร 2 ปี เพื่อเรียนรู้เทคนิคศิลปะการประกอบขนมแบบตะวันตก  
ขนมปัง และขนมญี่ปุ่น

โดยเรียนตั้งแต่ระดับพื้นฐานจนสามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้

โดยมีเป้าหมายให้นักเรียนสามารถสอบผ่านและได้รับคุณวุฒิปริญญาตรี

ด้านสุขภาพการประกอบขนม (国家資格「製菓衛生

師」) โดยนักเรียนสามารถเข้าร่วมรับการสอบคุณวุฒินี้ได้เมื่อศึกษาอยู่ในชั้น

ปีที่ 2 ส่วนนักศึกษาชั้นปีที่ 1

สถาบันมีการจัดตารางการฝึกงานช่วงเดือนธันวาคม โดยใช้เวลาประมาณ

3 สัปดาห์ รวมทั้งยังมีการจัดฝึกงานในต่างประเทศ ระยะเวลา 3

เดือนสำหรับนักเรียนที่สนใจอีกด้วย

• หลักสูตรการประกอบขนมและขนมปัง 菓子製パン科 (หลักสูตร 1ปี)

หลักสูตร 1 ปี เพื่อเรียนรู้เทคนิคศิลปะการประกอบขนมแบบตะวันตก  
ขนมปัง

ข้อดีของหลักสูตรนี้ คือ

นักเรียนสามารถจัดรูปแบบการเรียนให้สอดคล้องกับสไตล์ที่เป็นตัวเองได้

มีการจัดการเรียนการสอนที่สถาบัน 4 วันต่อสัปดาห์  
นักเรียนจึงสามารถจัดตารางเรียนในวันว่างได้ อาทิ  
สำหรับผู้ที่ประสงค์จะฝึกฝนเชิงเทคนิค  
ทางสถาบันสามารถแนะนำสถานที่ฝึกอบรมให้ได้ ส่วนผู้ที่ประสงค์จะได้รับ  
คุณวุฒิระดับประเทศ ด้านสุขภาพิบาลการประกอบขนม ( 国家資格「製菓衛生  
師」) ก็สามารถทำการเรียนร่วมผ่านทางออนไลน์กับสถาบันได้ เป็นต้น

### **[คุณสมบัติผู้สมัคร]**

#### **[มาตรฐาน]**

สถานภาพการพำนักเป็น "นักศึกษาต่างชาติ" (「留  
学」) ตามที่กำหนดไว้ใน  
"พระราชบัญญัติควบคุมการเข้าเมืองและการรับรองผู้ลี้ภัย" (「出入国管理及び  
難民認定法」)

#### **[วิธีพิจารณาการคัดเลือก] ※ รายละเอียด**

กรุณาอ้างอิงแนวทางการรับสมัครนักศึกษาต่างชาติ

สถานภาพการพำนักเป็น "นักศึกษาต่างชาติ" (「留学」)  
พิจารณาคัดเลือกนักศึกษาที่เป็นไปตามเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งจาก 1) – 4)

- อายุ 18 ปีขึ้นไป
- สำเร็จการศึกษาหลักสูตรปกติ 12 ปีขึ้นไป
- 1) ผู้ที่ได้รับการแนะนำจากอาจารย์ใหญ่โรงเรียนสอนภาษาญี่ปุ่น  
(มีผลการเรียนดีเยี่ยมและอัตราการเข้าชั้นเรียนเป็นเวลา 6  
เดือนขึ้นไป)
- 2) ผลการสอบวัดระดับภาษาญี่ปุ่น (JLPT) ระดับ N1หรือ N2
- 3) ผู้ที่มีคะแนนสอบวิชาภาษาญี่ปุ่นของ EJU 200 คะแนนขึ้นไป
- 4) ผู้ที่มีคะแนนสอบระดับความสามารถทางญี่ปุ่นธุรกิจ (BJT) 400  
คะแนนขึ้นไป

#### **[ค่าธรรมเนียมการศึกษา]**

- หลักสูตรผู้เชี่ยวชาญการประกอบขนมทั่วไป 製菓総合専門士科 (ปีที่ 1)

ประเภทการชำระ	แบบเหมาจ่าย (โอนเงิน)	แบ่งชำระ(โอนเงิน)		
		งวดที่ 1	งวดที่ 2	งวดที่ 3
รายละเอียด	เมื่อดำเนินการสมัครเรียน(หลังจากประกาศผลภายใน 10 วัน)	เมื่อดำเนินการสมัครเรียน(หลังจากประกาศผลภายใน 10 วัน)	10 มีนาคม	31 กรกฎาคม
ค่าแรกเข้า	200,000	200,000	-----	-----
ค่าอุปกรณ์	300,000	-----	150,000	150,000
ค่าเล่าเรียน	550,000	-----	275,000	275,000
ค่าอบรมภาคปฏิบัติ	410,000	-----	205,000	205,000
<b>ค่าเรียนรวม</b>	<b>1,460,000</b>	<b>200,000</b>	<b>630,000</b>	<b>630,000</b>
ค่าส่งเสริมการศึกษา	150,000	150,000	-----	-----
ค่าสำรองการฝึกอบรมยุโรป	154,000	150,000	-----	-----
<b>รวมยอดการชำระ</b>	<b>1,764,000</b>	<b>504,000</b>	<b>630,000</b>	<b>630,000</b>

• หลักสูตรผู้เชี่ยวชาญการประกอบขนมทั่วไป 製菓総合専門士科 (ปีที่ 2)

ประเภทการชำระ	แบบเหมาจ่าย (โอนเงิน)	แบ่งชำระ(โอนเงิน)	
		งวดที่ 1	งวดที่ 2
รายละเอียด	20 มีนาคม	20 มีนาคม	31 กรกฎาคม
ค่าแรกเข้า	-----	-----	-----
ค่าอุปกรณ์	310,000	155,000	155,000
ค่าเล่าเรียน	585,000	292,500	292,500
ค่าอบรมภาคปฏิบัติ	570,000	285,000	285,000
<b>ค่าเรียนรวม</b>	<b>1,465,000</b>	<b>732,000</b>	<b>732,000</b>

ประเภทการชำระ	แบบเหมาจ่าย (เงิน)	แบ่งชำระ(เงิน)		
		งวดที่ 1	งวดที่ 2	งวดที่ 3
รายละเอียด	เมื่อดำเนินการสมัครเรียน (หลังจากประกาศผล ภายใน 10 วัน)	เมื่อดำเนินการสมัครเรียน (หลังจากประกาศผลภายใน 10 วัน)	10 มีนาคม	31 กรกฎาคม
ค่าแรกเข้า	200,000	200,000	-----	-----
ค่าอุปกรณ์	250,000	-----	125,000	125,000
ค่าเล่าเรียน	470,000	-----	235,000	235,000
ค่าอบรมภาคปฏิบัติ	490,000	-----	245,000	245,000
ค่าเรียนรวม	1,410,000	200,000	605,000	605,000
ค่าส่งเสริมการศึกษา	171,000	171,000	-----	-----
<b>รวมยอดการชำระ</b>	<b>1,581,000</b>	<b>317,000</b>	<b>605,000</b>	<b>605,000</b>
ค่าส่งเสริมการศึกษา	123,000	123,000	-----	-----
ค่าสำรองการฝึกอบรมยุโรป	186,000	123,000	-----	-----
<b>รวมยอดการชำระ</b>	<b>1,774,000</b>	<b>1,041,500</b>	<b>732,500</b>	

• หลักสูตรการประกอบขนมและขนมปัง 菓子製パン科 (หลักสูตรปาดิซิเย่ เซฟ

ปีที่ 1)

※ อยู่ระหว่างการรับสมัครอนุมัติ

※ อาจมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม กรณีมีการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากสถานการณ์ต่าง ๆ

### 【ระบบทุนการศึกษาสำหรับนักเรียนต่างชาติ】

สถานภาพการพำนักเป็น "นักศึกษาต่างชาติ" (「留学」)

พิจารณาคัดเลือกนักศึกษาครอบคลุมโดยรวม

ที่เป็นไปตามเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งจาก 1) – 4)

1) ผู้ที่ได้รับการแนะนำจากอาจารย์ใหญ่โรงเรียนสอนภาษาญี่ปุ่น

(มีผลการเรียนดีเยี่ยมและอัตราการเข้าชั้นเรียนเป็นเวลา 6 เดือนขึ้นไป)

2) ผลการสอบวัดระดับภาษาญี่ปุ่น (JLPT) ระดับ N1หรือ N2

3) ผู้ที่มีคะแนนสอบวิชาภาษาญี่ปุ่นของ EJU 200 คะแนนขึ้นไป

4) ผู้ที่มีคะแนนสอบระดับความสามารถทางญี่ปุ่นธุรกิจ (BJT) 400 คะแนนขึ้นไป

การยกเว้นค่าเล่าเรียนปีแรก 20% สำหรับหลักสูตรเฉพาะทาง

· 550,000 เยน X 20% = ยกเว้น 110,000 เยน

การยกเว้นค่าเล่าเรียนปีแรก 20%

สำหรับหลักสูตรการประกอบขนมและขนมปัง

· 470,000 เยน X 20% = ยกเว้น 94,000 เยน

ระบบทุนการศึกษาสำหรับนักศึกษาต่างชาติที่กำลังศึกษาอยู่ ณ ปัจจุบัน

[วิธีพิจารณาการคัดเลือก]

พิจารณาอัตราการเข้าชั้นเรียนปีที่ 1 และเป็นผู้ที่มีผลการเรียนยอดเยี่ยม

※ หลักสูตรผู้เชี่ยวชาญการประกอบขนมทั่วไป

· 585,000 เยน X 20% = ยกเว้น 117,000 เยน

โครงการส่งเสริมการรับนักศึกษาต่างชาติขององค์การบริการนักศึกษาแห่งประเทศไทยญี่ปุ่น

หลังจากได้รับคำแนะนำจากโรงเรียนของเราและตรวจสอบโดยองค์การบริการ

นักศึกษาแห่งประเทศไทยญี่ปุ่นแล้ว จะมีการจ่ายเงินทุนสนับสนุนเดือนละ

48,000 เยน

ทุนกองทุน Kyoritsu Maintenance Scholarship Fund / ทุนมูลนิธิ

Kyoritsu International Exchange Scholarship Foundation

สนับสนุนรายเดือน 60,000 เยน X 1 ปี / สนับสนุนรายเดือน 100,000 เยน

x 2 ปี

คัดเลือกผู้ที่มีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์หลังจากแต่ละโรงเรียนแนะนำเสนอชื่อ

ห้องรับปรึกษาการรับเข้าเรียน      สถาบันสอนการประกอบขนมนานาชาติ  
Kokusai Confectionery College

ให้คำปรึกษารายบุคคล 9:00 ถึง 20:00 น. (ทุกวัน)

1-32-1 Akebonocho, Tachikawa-shi, Tokyo

สถานีที่ใกล้ที่สุด: ลงที่สถานี Tachikawa (สาย JR Chuo, สาย Ome, สาย  
Nambu) เดิน 3 นาที

เดิน 1 นาทีจากสถานี Tama Monorail Tachikawa-Kita

TEL : 042-540-8181      mail : seika@tanaka.ac.jp

<https://kokusai-seika.com/>

Twitter • Facebook • Instagram ID : kokusai\_seika

