



วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี

หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน

โครงการสอน วิชา อาหารไทย 4 ภาค รหัสวิชา ๑๔๐๒ - ๒๓๐๕

แผนกวิชาอาหารและขนม ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๗๒ ชั่วโมง จำนวน ๗๕ ชั่วโมง

เริ่มเรียนตั้งแต่วันที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ถึง ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๖

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทย ๔ ภาค การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทย ๔ ภาค การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา คัดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย
2. ประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทย ๔ ภาคตามกระบวนการ
3. คัดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทยการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคัดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

วัน/เดือน/ปี	หัวข้อรายการสอน	จำนวนชั่วโมง		วิธีสอน	สื่อการสอน
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๖	๑. หลักการประกอบอาหารไทย ๑.๑ ความหมายและความสำคัญของอาหารไทย ๑.๒ หลักการประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทย ๒. งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย ๒.๑ การ เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ ในการประกอบอาหารไทย ๒.๒ การเลือก เตรียม ใช้ เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย	๓	-	อธิบาย สาธิต	ใบความรู้ ของจริง
๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๖	แกงพริกกระดุกหมู	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๖	แกงเขียวหวานไก่	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง

วัน/เดือน/ปี	หัวข้อรายการสอน	จำนวนชั่วโมง		วิธีสอน	สื่อการสอน
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๖	แกงฮันเล	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๖	แกงส้มผักรวม	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๖	แกงไตปลา	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๖	ต้มข่าไก่	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖	หลนเต้าเจี้ยว	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๑ ธันวาคม ๒๕๖๖	ไก่ต้มขมิ้น	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๔ ธันวาคม ๒๕๖๖	น้ำพริกปลาทุ	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๖ ธันวาคม ๒๕๖๖	ไก่ต้มระกำ	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๗ ธันวาคม ๒๕๖๖	แกงอ่อมหมู	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๘ ธันวาคม ๒๕๖๖	ข้าวซอย	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๖	ไข่ฟูยาสมุนไพร	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๖	ยำวุ้นเส้น	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๖	ยำมะเขือยาว	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖	แกงจืดลูกรอก	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๑๘ ธันวาคม ๒๕๖๖	ขนมจีนชามน้ำ	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๖	ฉู่ฉี่	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖	ปลานึ่งแก้วปลาร้า	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๖	พลาปลาสมุนไพร	-	๓	สาธิต	ใบความรู้/สื่อจริง
๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๖	แกงป่า	-	๓	ปฏิบัติ	ชิ้นงาน
๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖	ขนมจีนน้ำยาปู	-	๓	ปฏิบัติ	ชิ้นงาน
๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๖	สอบปฏิบัติ	-	๓	ปฏิบัติ	ชิ้นงาน
๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๖	สอบปฏิบัติ	-	๓	ปฏิบัติ	ชิ้นงาน

.....
(นางสาวนัฏพร สรรพอาษา)
ครูผู้สอน

.....
(นางสาวนัฏพร สรรพอาษา)
หัวหน้าประเภทวิชาคหกรรม

.....
(นางสาวอภิญา บัวคำโคตร)
หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ว่าที่ร้อยโท.....
(อภิเดช สารคำ)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ