

**วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี**

หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น

โครงการสอน อาหารเอเชีย รหัสวิชา ๑๔๐๒-๓๓๐๕

แผนกวิชาอาหารและขนม ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๗๒ ชั่วโมง จำนวน ๗๕ ชั่วโมง

เริ่มเรียนตั้งแต่วันที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ถึง ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๖

**สมรรถนะของหลักสูตร**

 ๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารเอเชีย

 ๒. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารเอเชียตามกระบวนการ

 ๓. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

**คำอธิบายของหลักสูตร**

 ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารเอเชีย การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **วัน/เดือน/ปี** | **หัวข้อรายการสอน** | **จำนวนชั่วโมง** | **วิธีสอน** | **สื่อการสอน** |
| **ทฤษฎี** | **ปฏิบัติ** |
| ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ | ๑. หลักการทำอาหารเอเชีย ๑.๑ ลักษณะที่ดีของอาหารเอเชีย ๑.๒ หลักการทำ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารเอเชีย๒. งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารเอเชีย ๒.๑ การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำอาหารเอเชีย ๒.๒ การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารเอเชีย | ๓ | - | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| **วัน/เดือน/ปี** | **หัวข้อรายการสอน** | **จำนวนชั่วโมง** | **วิธีสอน** | **สื่อการสอน** |
| **ทฤษฎี** | **ปฏิบัติ** |
| ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ | ผัดไทย | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ | ต้มยำกุ้ง | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ | แกงเขียวหวาน | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ | ซูชิ | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ | ข้าวหน้าหมูสไตล์ญี่ปุ่น+ซุปมิโซะข้าวหน้าไก่สไตล์ญี่ปุ่น+ซุปวากาเมะ | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ | ราเมง | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ | ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่น | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๑ ธันวาคม ๒๕๖๖ | บิบิมบับหม้อดิน (เกาหลี) | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๔ ธันวาคม ๒๕๖๖ | กุ้งดองซีอิ๊วแซลมอนดองซีอิ๊ว | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๖ ธันวาคม ๒๕๖๖ | ไก่ทอดเกาหลี | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๗ ธันวาคม ๒๕๖๖ | กิมจิ | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖ | ซาลาเปา | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๖ | ติ่มซำ | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๖ | หม่าล่า | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๖ | เป็ดปักกิ่ง | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| **วัน/เดือน/ปี** | **หัวข้อรายการสอน** | **จำนวนชั่วโมง** | **วิธีสอน** | **สื่อการสอน** |
| **ทฤษฎี** | **ปฏิบัติ** |
| ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖ | โมโม่ (อินเดีย) | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๑๘ ธันวาคม ๒๕๖๖ | ซาโมซ่าแป้งนาน | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๖ |  ข้าวหมกไก่อินเดีย | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ | เฝอไก่ | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๖ | บั๊นแบ่ว (Banh Beo) | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๖ | เปาะเปี๊ยะเวียนดนาม | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖ | อาม็อก (กัมพูชา) | - | ๓ | อธิบายสาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๖ | ซุปไก่ (ลาว) | - | ๓ | อธิบาย | ใบความรู้/สื่อของจริง |
| ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๖ | สอบปฏิบัติ | - | ๓ | อธิบาย | ใบความรู้/สื่อของจริง |

 ..................................... ........................................... .........................................

(นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ) (นางสาวนัฏพร สรรพอาษา) (นางสาวอภิญญา บัวคำโคตร)

 ครูผู้สอน หัวหน้าประเภทวิชาคหกรรม หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ว่าที่ร้อยโท.........................................

(อภิเดช สารคำ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ