

**วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี**

หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น

โครงการสอน วิชา งานจัดตกแต่งงานอาหาร รหัสวิชา ๑๔๐๒ – ๒๒๐๗

แผนกวิชาอาหารและขนม ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๕๗ ชั่วโมง จำนวน ๖๐ ชั่วโมง

เริ่มเรียนตั้งแต่วันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๗ ถึง ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๗

**สมรรถนะของหลักสูตร**

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการงานจัดตกแต่งจานอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ

เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการจัดจานอาหาร การตกแต่ง และการเก็บรักษา

๒. การจัดจานอาหาร ตกแต่ง และเก็บรักษาผักผลไม้ที่แกะสลักในงานอาหารตามหลักการ

**คำอธิบายของหลักสูตร**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบเครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการจัดตกแต่งจานอาหาร ผักผลไม้ในงานอาหาร การตกแต่ง และการเก็บรักษา

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **วัน/เดือน/ปี** | **หัวข้อรายการสอน** | **จำนวนชั่วโมง** | | **วิธีสอน** | **สื่อการสอน** |
| **ทฤษฎี** | **ปฏิบัติ** |
| ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๗ | ๑. หลักการประกอบอาหารไทย  ๑.๑ ความหมายและความสำคัญของอาหารไทย  ๑.๒ หลักการประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทย  ๒. งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย  ๒.๑ การ เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย  ๒.๒ การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย | ๓ | - | อธิบาย  สาธิต | ใบความรู้/สื่อของจริง |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **วัน/เดือน/ปี** | **หัวข้อรายการสอน** | **จำนวนชั่วโมง** | | **วิธีสอน** | **สื่อการสอน** |
| **ทฤษฎี** | **ปฏิบัติ** |
| ๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ | แกงกระหรี่ไก่ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๗ | แกงจืดลูกรอก | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๗ | ต้มยำกุ้ง | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๗ | น้ำพริกเผา | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒๘ มิถุนายน ๒๕๖๗ | แกงส้มผักรวม | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | แกงจืดสับปะรดโบราณ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๒ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | น้ำพริกลงเรือ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๓ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | ยำปลาดุกฟู | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | ยำวุ้นเส้นโบราณ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | ขนมจีนน้ำยา | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | แกงเขียวหวาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | ผัดไทย | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | ต้มข่าไก่ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | พะแนงปีกไก่สอดไส้ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | ผัดเปรี้ยวหวาน | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | สลัดไทยโบราณ | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | ยำทวาย | - | ๓ | สาธิต | ใบความรู้/สื่อจริง |
| ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | สอบปฏิบัติ | - | ๓ | ปฏิบัติ | ชิ้นงาน |
| ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๗ | สอบปฏิบัติ | - | ๓ | ปฏิบัติ | ชิ้นงาน |

(นางสาวนัฏพร สรรพอาษา) (นางสาวนัฏพร สรรพอาษา ) (นายเชิดศักดิ์ คำสุนันท์)

ครูผู้สอน หัวหน้าประเภทวิชา หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

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

(นางยุพาวดี ศิริปีริดิ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ