

## THACCA Academy

### หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program)

- กลุ่มเป้าหมาย**
- 1) ประชาชนคนไทย ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป และมีความพร้อมในการเรียน
  - 2) ผู้มีความสนใจประกอบวิชาชีพเป็นเชฟอาหารไทยมืออาชีพ และผู้ที่ต้องการประกอบอาชีพ
  - 3) ผู้ที่อยู่ในวิชาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ต้องการเสริมทักษะใหม่ และพัฒนาทักษะที่มีอยู่ หรือ Reskill / UPskill / New Reskill
  - 4) ผู้มีแผนที่จะประกอบธุรกิจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารไทย
  - 5) เป็นตัวแทนของชุมชนและหมู่บ้าน

**ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร 240 ชั่วโมง**

**การจัดการเรียนการสอน** รูปแบบผสมผสานโดยใช้ระบบบูรณาการร่วมออนไลน์ และฝึกปฏิบัติในพื้นที่ (Hy-Brid Learning)

**เรียนออนไลน์ทฤษฎี** 90 ชั่วโมง ผู้เรียนลงทะเบียนผ่านระบบโดยใช้บัตรประชาชน และศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทำแบบประเมินการเรียนเพื่อนำผลการเรียนรวมกับภาคปฏิบัติ

**เรียนปฏิบัติในพื้นที่** 150 ชั่วโมง จัดในสถานศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ การบริหารจัดการสถานศึกษา สามารถกำหนดแนวทางการจัดการเรียนโดยให้จำนวนชั่วโมงรวมครบตามหลักสูตร ต้นแบบ (6 – 8 ชั่วโมง x 20 วัน)

**จำนวนวันเรียน** จำนวน 20 วันหรือ ตามการบริหารของสถานศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ

**เนื้อหาการเรียน** เน้นการเรียนในศาสตร์พื้นฐานของอาหารไทย ความเป็นไทยที่ปรากฏอยู่ในอาหารแบบต่างๆ เรียนรู้เทคนิค พื้นฐานของการประกอบอาหารไทย เพื่อสร้างพื้นฐานการเป็น Professional chef ที่ดี ให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติอาหารประเภทนั้นๆได้อย่างแท้จริง โดยการเตรียม และปฏิบัติเป็นรายบุคคลตั้งแต่จุดเริ่มต้นของอาหารแต่ละจาน ตลอดจนสามารถจัดการการผลิตอาหาร ทั้งแบบการทำต่อจานและการทำอาหารปริมาณมาก ให้เหมาะสมทั้งเวลาและคุณภาพ

**จำนวนรายการอาหารที่เรียน** 50 รายการ

- การวัดและประเมินผล**
- 1) เวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียนรวม 240 ชั่วโมง (192 ชั่วโมง)
  - 2) มีผลคะแนนสอบภาคทฤษฎีไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
  - 3) มีเวลาเรียนรวมตลอดหลักสูตร ของ THACCA Academy ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
  - 4) ได้รับการทดสอบตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 4
  - 5) ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1
  - 6) ผ่านการอบรม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการ หรือ ผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ประกาศนียบัตรที่ได้รับ**
- 1) ประกาศนียบัตร ผ่านการอบรมหลักสูตร เชฟอาหารไทยมืออาชีพ
  - 2) ประกาศนียบัตรสมรรถนะผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 4 สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
  - 3) ประกาศนียบัตรมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1
  - 4) หลักฐานผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

THACCA Academy

**หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program)**

**วิชาที่ 1 อัตลักษณ์และภูมิปัญญาอาหารไทย**

ระยะเวลาเรียน : 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวกับอัตลักษณ์ของอาหารไทย ได้แก่ รูปแบบ รสชาติ กลิ่น และการใช้สมุนไพรที่สะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นของแต่ละภูมิภาค นำเสนออาหารไทยในมุมมองวัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับการดูแลสุขภาพ ผ่านการประยุกต์องค์ความรู้ด้านโภชนาการ และการใช้สมุนไพร

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายอัตลักษณ์ และความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย รวมถึงการใช้สมุนไพรและวัตถุดิบท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาคได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ และเชื่อมโยงแนวคิดภูมิปัญญาอาหารไทยกับการดูแลสุขภาพ และการนำเสนออาหารในมุมมองวัฒนธรรม และประเพณี

**เนื้อหาการเรียน : อัตลักษณ์และภูมิปัญญาอาหารไทย**

- อัตลักษณ์ของความเป็นอาหารไทย รูป รส กลิ่นของความเป็นไทย (60 นาที)
- ภูมิปัญญาอาหารไทย
  1. สรรพคุณสมุนไพรในอาหาร (60 นาที)
  2. วัฒนธรรมประเพณีกับอาหารในแต่ละภูมิภาค (60 นาที)
  3. สมุนไพรถิ่นกินเป็นไม้อ่วย (60 นาที)

**วิชาที่ 2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารไทย 4 ภาค**

ระยะเวลา : 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทยในแง่มุมต่างๆ ทั้งประวัติความเป็นมา ลักษณะเฉพาะของอาหารในแต่ละภูมิภาค รวมถึงการเลือกใช้วัตถุดิบ และเทคนิคการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละภาคของประเทศไทย นักศึกษาจะได้ศึกษาอาหารไทยทั้งในเชิงทฤษฎี และการปฏิบัติ เพื่อสร้างความเข้าใจในวัฒนธรรมอาหารไทย และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำอาหารได้อย่างถูกต้อง

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบาย และระบุลักษณะเด่นของอาหารไทยที่แตกต่างกันในแต่ละภาค เข้าใจถึงความสำคัญของวัตถุดิบและวิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ในแต่ละภูมิภาค
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะในการทำอาหารไทยเบื้องต้น รวมถึงการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงอาหาร และการนำเสนออาหารไทยในรูปแบบต่างๆ เพื่อสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือการประกอบอาชีพได้อย่างมืออาชีพ

**เนื้อหาการเรียน :** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารไทย 4 ภาค

- ความเป็นมาของอาหารไทย (120 นาที)

1. อาหารไทยสมัยสุโขทัย
2. อาหารไทยสมัยอยุธยา
3. อาหารไทยสมัยกรุงธนบุรีและต้นกรุงรัตนโกสินทร์
4. อาหารไทยสมัยรัชกาลที่ 4 ถึง รัชกาลที่ 6
5. อาหารไทยร่วมสมัย

- อาหารไทย 4 ภาค (120 นาที)

1. อาหารไทยภาคเหนือ เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ
2. อาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ
3. อาหารไทยภาคกลาง เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ
4. อาหารไทยภาคใต้ เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ

**วิชาที่ 3 สุขภาพอาหาร และความปลอดภัย**

**ระยะเวลา 5 ชั่วโมง**

**คำอธิบายรายวิชา:** หลักการสุขภาพอาหาร และการจัดการ ด้านความปลอดภัยในการปรุง และประกอบอาหาร รวมถึงวิธีการจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบอาหารให้ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และลดความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภค

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการสุขภาพ และความปลอดภัยในกระบวนการปรุง และประกอบอาหารได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน และปฏิบัติตามแนวทางการจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

**เนื้อหาการเรียน :** สุขภาพอาหาร และความปลอดภัย

- การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานปรุง ประกอบอาหาร

1. หลักการสุขภาพอาหาร การจัดการคน และอนามัยส่วนบุคคล (90 นาที)
2. การจัดการวัตถุดิบในการปรุง ประกอบอาหาร (90 นาที)
3. การจัดการสถานที่และการจัดการสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค (60 นาที)
4. การจัดการขยะและสิ่งปฏิกูลที่เหลือจากการประกอบอาหาร (60 นาที)

## วิชาที่ 4 การบริหารทรัพยากรสำหรับงานครัวเบื้องต้น

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริหารทรัพยากรในงานครัว การจัดการวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ และบุคลากร เพื่อสนับสนุนการทำงานในครัวให้มีประสิทธิภาพสูงสุด รวมถึงการลดต้นทุน และการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการ และแนวทางในการบริหารทรัพยากรในงานครัวได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการใช้วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในครัวได้อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อลดต้นทุน และลดการสูญเสีย

**เนื้อหาการเรียน :** การบริหารทรัพยากรสำหรับงานครัวเบื้องต้น

- การบริหารและการจัดการทรัพยากรในงานครัว ประกอบด้วย

1. การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในงานครัว (120 นาที)
2. การบริหารการเงิน สินค้าคงคลัง และระบบบัญชีพื้นฐาน (60 นาที)
3. การจัดการสถานที่ การออกแบบ การดูแลรักษาหลังการใช้งาน (60 นาที)

## วิชาที่ 5 ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ และการจัดการสำหรับงานครัวไทย

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในครัวไทย คุณสมบัติ และการเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมกับเมนูอาหารไทยประเภทต่าง ๆ การจัดการวัตถุดิบในงานครัวไทย การจัดหา การเก็บรักษา การเตรียม และการใช้วัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ และคุ้มค่า การเลือกวัตถุดิบสดใหม่ การควบคุมคุณภาพ และการลดของเสียในกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อสร้างมาตรฐานในครัวไทย

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายคุณสมบัติ และการเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมในเมนูอาหารไทยได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน และจัดการวัตถุดิบในงานครัวไทยอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงการลดของเสีย และการควบคุมคุณภาพ

**เนื้อหาการเรียน :** ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการจัดการสำหรับงานครัวไทย

- การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยที่ควรทราบ (120 นาที)
- การตรวจรับและการจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย (60 นาที)
- การจัดเก็บวัตถุดิบและการเบิกจ่าย ลักษณะ ความสำคัญการจัดการ (60 นาที)

## วิชาที่ 6 การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการตลาด หลักการตลาดที่สำคัญ เช่น การวางแผนทางการตลาด การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย การวางกลยุทธ์การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร และการใช้เครื่องมือการตลาดให้เกิดประโยชน์ การเปลี่ยนแปลงของตลาด และพฤติกรรมผู้บริโภค

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการ และกลยุทธ์ทางการตลาดที่เหมาะสมกับธุรกิจอาหาร
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ และวางแผนการตลาดที่สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภค และแนวโน้มตลาดในธุรกิจอาหารได้

**เนื้อหาการเรียน :** การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร

- ความรู้พื้นฐานการตลาด
  1. ความหมาย ความสำคัญ และการวางแผนทางการตลาด (30 นาที)
  2. โลกของตลาดในธุรกิจอาหาร (90 นาที)
  3. การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย (60 นาที)
  4. กลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ (60 นาที)

**วิชาที่ 7 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 1**

**ระยะเวลา 4 ชั่วโมง**

**คำอธิบายรายวิชา:** การเรียนรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานครัวไทย เช่น ชื่อวัตถุดิบ อุปกรณ์ครัว และขั้นตอนการปรุงอาหาร การจัดเตรียม และเสิร์ฟอาหาร

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจดจำ และใช้คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความมั่นใจในการสื่อสารเบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ

**เนื้อหาการเรียน:** ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 1

- คำศัพท์ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย
  1. คำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบในการปรุง ประกอบอาหารไทย (45 นาที)
  2. คำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ในการปรุง ประกอบอาหารไทย (45 นาที)
  3. คำศัพท์เทคนิค (คำกริยา) ในการปรุง ประกอบอาหารไทย (45 นาที)
- หลักการตั้งชื่ออาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ (105 นาที)

**วิชาที่ 8 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 2**

**ระยะเวลา 4 ชั่วโมง**

**คำอธิบายรายวิชา :** การสนทนาพื้นฐานทั้งส่วนหน้า และส่วนหลัง เช่น สนทนากับเพื่อนร่วมงาน และลูกค้า การอธิบายเมนูอาหารไทย และส่วนประกอบ การใช้คำสั่ง และคำอธิบายในการเตรียม และปรุงอาหาร

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้ :** เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสื่อสาร และอธิบายเมนูอาหารไทย ส่วนประกอบ และขั้นตอนการปรุงอาหารเป็นภาษาอังกฤษได้

**เนื้อหาการเรียน :** ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 2

- บทสนทนาพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย (120 นาที)
- บทสนทนาพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย (ส่วนหน้า) (120 นาที)

## วิชาที่ 9 การใช้คอมพิวเตอร์พื้นฐานสำหรับงานครัวไทย

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** การใช้คอมพิวเตอร์เบื้องต้นในงานครัวไทย โดยเฉพาะการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่มีประโยชน์ในการปฏิบัติงานในครัว เช่น โปรแกรมสำหรับการจัดการเมนู การคำนวณต้นทุน การจัดการสต็อกวัตถุดิบ และการสร้างตารางเวลาการทำงาน การใช้ซอฟต์แวร์พื้นฐานที่สนับสนุนการทำงานในครัวอย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นระบบ

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้ :**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้คอมพิวเตอร์พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการงานครัวได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและมีความเชี่ยวชาญ ด้านการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เบื้องต้น ซึ่งเป็นประโยชน์ในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับงานครัว

**เนื้อหาการเรียน :** การใช้คอมพิวเตอร์พื้นฐานสำหรับงานครัวไทย

- การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการปฏิบัติงานครัว (480 นาที)

## วิชาที่ 10 ศิลปะการตกแต่งอาหาร และการนำเสนอ

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** ความรู้เบื้องต้น และทักษะศิลปะการตกแต่งอาหาร และการนำเสนออาหาร เทคนิคการจัดวางอย่างสร้างสรรค์ การเลือกใช้สี และวัสดุตกแต่งที่เหมาะสม รวมถึงวิธีการนำเสนออาหารที่สร้างเอกลักษณ์ และเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ และสร้างความประทับใจให้กับผู้บริโภค

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้ :**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการ เทคนิคการตกแต่งอาหาร และการนำเสนอที่เหมาะสม และสร้างความโดดเด่น
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำทักษะการตกแต่ง และการนำเสนอไปประยุกต์ใช้ในงานด้านอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า และสร้างความประทับใจแก่ผู้บริโภค

**เนื้อหาการเรียน :** ศิลปะการตกแต่งอาหารและการนำเสนอ

- ความหมายและความสำคัญของศิลปะการตกแต่งอาหาร (30 นาที)
- รูปแบบการออกแบบตกแต่งอาหาร (30 นาที)
- องค์ประกอบทางศิลปะ การประยุกต์ใช้ในจานอาหาร (60 นาที)
- หลักการถ่ายภาพเบื้องต้นเพื่อการนำเสนออาหาร (60 นาที)
- สาธิตการจัดตกแต่งอาหารแบบคลาสสิก แบบร่วมสมัย แบบโมเดิร์น (60 นาที)

**วิชาที่ 11 การแบ่งประเภทอาหารไทย การจัดสำรับ และเทคนิคในการประกอบอาหารไทย และการพัฒนาตำรับอาหาร**

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** ความรู้เกี่ยวกับการแบ่งประเภทของอาหารไทย เช่น อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และ น้ำพริก โดยเน้นลักษณะเด่นของอาหารแต่ละประเภท การจัดสำรับอาหารไทย การเลือก และใช้วัตถุดิบ ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารไทย แนวทางการพัฒนาตำรับอาหารไทย

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายประเภทของอาหารไทย การจัดสำรับ และเทคนิคการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาตำรับอาหารไทยโดยคงไว้ซึ่งคุณค่าทางวัฒนธรรม พร้อมกับเพิ่มนวัตกรรมในการปรุง

**เนื้อหาการเรียน :** การแบ่งประเภทอาหารไทย การจัดสำรับ และเทคนิคในการประกอบอาหารไทย และการพัฒนาตำรับอาหาร

- การแบ่งประเภทอาหารไทย (60 นาที)
- การจัดสำรับ องค์ประกอบที่ควรพิจารณาในการจัดสำรับอาหารไทย (60 นาที)
- ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารไทย (60 นาที)
- การพัฒนาตำรับอาหาร (60 นาที)

**วิชาที่ 12 ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาวจังหวัด**

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาวจังหวัด ประวัติความเป็นมา และคุณค่าทางวัฒนธรรมของอาหาร ลักษณะเฉพาะด้านรูปลักษณ์ รสชาติ และกระบวนการปรุงที่ละเอียดอ่อน องค์ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เทคนิคการปรุง และการนำเสนออาหารในรูปแบบที่สอดคล้องกับประเพณีไทยโบราณ และความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารชาวจังหวัด

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายประวัติ ความสำคัญ เอกลักษณ์ของอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาวจังหวัดได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ประยุกต์ใช้เทคนิคการปรุง การนำเสนออาหารไทยโบราณ และอาหารชาวจังหวัดในรูปแบบที่เหมาะสม และสร้างสรรค์ได้

**เนื้อหาการเรียน:** ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาวจังหวัด

- ความหมายของอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาวจังหวัด (60 นาที)
- อาหารไทยโบราณและอาหารไทยชาวจังหวัดที่ควรทราบ (90 นาที)
- วรรณกรรมไทยที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารที่ควรทราบ (90 นาที)

## วิชาที่ 13 ความรู้เกี่ยวกับข้าว และข้าวในการประกอบอาหารไทย

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** ความรู้เบื้องต้นของข้าวซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในอาหารไทย ชนิด และคุณสมบัติของข้าวไทย วิธีการปลูก การเก็บเกี่ยว และการแปรรูป การประยุกต์ใช้ข้าวในการประกอบอาหารไทย ตั้งแต่การทำอาหารคาว อาหารหวาน ไปจนถึงอาหารว่าง การวิเคราะห์บทบาทของข้าวในวัฒนธรรมไทย และความสำคัญในระดับสากล

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายชนิด คุณสมบัติ และความสำคัญของข้าวในบริบทของวัฒนธรรมไทย และการประกอบอาหารได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน และประยุกต์ใช้ข้าวไทยในเมนูอาหารไทยทั้งคาว และหวานได้อย่างสร้างสรรค์ และเหมาะสม

**เนื้อหาการเรียน:** ความรู้เกี่ยวกับข้าว และข้าวในการประกอบอาหารไทย

- สายพันธุ์และคุณลักษณะประจำสายพันธุ์ข้าวที่สำคัญในประเทศไทย (30 นาที)
- แหล่งปลูกข้าวที่สำคัญในประเทศไทย (30 นาที)
- ความแตกต่างระหว่างข้าวนาปี กับ ข้าวนาปรัง (60 นาที)
- การคัดเลือกข้าวสำหรับการประกอบอาหาร (60 นาที)
- องค์ประกอบสำคัญในข้าวและสารอาหารในข้าวที่ควรทราบ (60 นาที)

## วิชาที่ 14 ความรู้เกี่ยวกับขนมและอาหารว่างไทย

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** ขนม และอาหารว่างไทยที่เป็นเอกลักษณ์ และสะท้อนถึงวัฒนธรรมไทย ประวัติ และความสำคัญของขนมและอาหารว่างไทยในวิถีชีวิตของคนไทย ลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบ กระบวนการปรุง และการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ โดยเน้นทั้งความสวยงาม ความพิถีพิถัน และคุณค่าทางโภชนาการ พร้อมทั้งการประยุกต์ให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายประวัติ ความสำคัญ และลักษณะเด่นของขนมและอาหารว่างไทยได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน ออกแบบการปรุง และนำเสนอขนม และอาหารว่างไทยให้มีความสร้างสรรค์ และเหมาะสมกับบริบทปัจจุบัน

**เนื้อหาการเรียน :** ความรู้เกี่ยวกับขนมและอาหารว่างไทย

- ประวัติความเป็นมาของขนมไทยและอาหารว่างไทย (30 นาที)
- ชนิดและประเภทของขนมไทยและอาหารว่างไทย (90 นาที)
- 20 ขนมไทยและอาหารว่างไทย ที่ควรทราบ (120 นาที)



## วิชาที่ 15 อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การใช้งาน และการดูแลรักษา

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา : ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ประเภท และลักษณะของอุปกรณ์สำหรับครัวไทยและครัวสากล วิธีการใช้งานอย่างถูกต้อง ความสำคัญของการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ แนวทางในการดูแลรักษาอุปกรณ์ให้สะอาด ปลอดภัย และพร้อมใช้งานเสมอ และการดูแลรักษา เพื่อยืดอายุการใช้งาน

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถระบุประเภทของอุปกรณ์ประกอบอาหาร และใช้งานได้อย่างถูกต้อง และปลอดภัย
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการดูแลรักษาอุปกรณ์ประกอบอาหาร เพื่อยืดอายุการใช้งาน และรักษาคุณภาพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เนื้อหาการเรียน : อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การใช้งานและการดูแลรักษา

- อุปกรณ์การเตรียมประกอบอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษา ( 60 นาที)
- อุปกรณ์การปรุง ประกอบอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษา ( 90 นาที)
- อุปกรณ์การจัดเสิร์ฟอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษา ( 90 นาที)

## วิชาที่ 16 การเตรียมพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย

ระยะเวลา 7 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา : ขั้นตอน และวิธีการเตรียมความพร้อมเบื้องต้นสำหรับงานครัวไทย การเลือก และจัดเตรียมวัตถุดิบ การจัดสรรพื้นที่การทำงานในครัวอย่างเหมาะสม การจัดเตรียมเครื่องปรุง และอุปกรณ์ที่ใช้ในอาหารไทย ความสำคัญของการเตรียมงานที่มีระบบ และความเรียบร้อย เพื่อสนับสนุนการทำงานในครัวให้มีประสิทธิภาพ และลดข้อผิดพลาดในกระบวนการทำอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้ :

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์สำหรับงานครัวไทยได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน และจัดเตรียมพื้นที่การทำงานในครัวไทยให้เหมาะสม และสนับสนุนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เนื้อหาการเรียน: การเตรียมพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย

- การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทผัก (120 นาที)
- การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ปีก และสัตว์ปีก (180 นาที)
- การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทสัตว์น้ำ (120 นาที)

## วิชาที่ 17 การนำเสนออาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** เรื่องราว และบริบทที่เกี่ยวข้องในการนำเสนออาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การออกแบบ และจัดวางอาหารให้สวยงาม สร้างความประทับใจ และสะท้อนถึงเอกลักษณ์ของอาหารไทย การสังเคราะห์ และการนำเสนอทางด้านอาหารให้ดึงดูดสายตา แนวทางการนำเสนออาหารโดยใช้เครื่องมือการสื่อสารออนไลน์ในรูปแบบที่สร้างความโดดเด่น

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการ และเทคนิคการนำเสนออาหารที่ช่วยเพิ่มมูลค่า และความน่าสนใจได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบ และนำเสนออาหารในลักษณะที่สร้างสรรค์ และเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายได้อย่างมืออาชีพ

**เนื้อหาการเรียน :** การนำเสนออาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า

- เรื่องราวและบริบทที่เกี่ยวข้องในการนำเสนออาหาร(120 นาที)
- การสังเคราะห์และการนำเสนอ (120 นาที)
- เครื่องมือการสื่อสารออนไลน์ในโลกยุคปัจจุบัน (120 นาที)

## วิชาที่ 18 แร้งบันดาลใจกับจรรยาบรรณในวิชาชีพ และผู้ประกอบการมืออาชีพ

ระยะเวลา 4 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** การสร้างแรงบันดาลใจ และความเข้าใจในจรรยาบรรณของวิชาชีพผู้ประกอบการ โดยเน้นความสำคัญของการปฏิบัติตนในฐานะผู้ประกอบการไทยอย่างมืออาชีพ คุณค่าของจรรยาบรรณที่ส่งผลต่อความน่าเชื่อถือในวิชาชีพ คุณสมบัติที่จำเป็นสำหรับการพัฒนาตนเองให้เป็นผู้ประกอบการมืออาชีพ ผ่านตัวอย่างจากผู้เชี่ยวชาญในวงการอาหาร

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายจรรยาบรรณ และความสำคัญของจรรยาบรรณในวิชาชีพผู้ประกอบการได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถระบุคุณสมบัติของผู้ประกอบการมืออาชีพ และแนวทางการพัฒนาตนเองในสายอาชีพได้อย่างชัดเจน

**เนื้อหาการเรียน :** แร้งบันดาลใจกับจรรยาบรรณในวิชาชีพ และผู้ประกอบการมืออาชีพ

- จรรยาบรรณในวิชาชีพผู้ประกอบการไทย (30 นาที)
  - ความเป็นผู้ประกอบการไทยมืออาชีพ (60 นาที)
  - แร้งบันดาลใจในวิชาชีพผู้ประกอบการ (60 นาที)
- Set Zero Food Waste และการจัดการทางอาหารความยั่งยืน
- ความหมายและความสำคัญของ Set Zero Food Waste (30 นาที)
  - บทบาทของผู้ประกอบการกับการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน (30 นาที)
  - การจัดการอาหารเพื่อความยั่งยืน (30 นาที)

## วิชาที่ 19 SOP Menu Standard and Costing

ระยะเวลา 3 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** การจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure: SOP) สำหรับเมนูอาหาร รวมถึงการวิเคราะห์ และคำนวณต้นทุนการผลิตอาหารอย่างเป็นระบบ แนวทางการสร้าง SOP ที่มีประสิทธิภาพ เพื่อรักษาคุณภาพ และความสม่ำเสมอของเมนูอาหาร พร้อมทั้งเรียนรู้การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ กำไร และราคาขาย เพื่อสนับสนุนการบริหารจัดการธุรกิจอาหารให้มีผลกำไร และมีประสิทธิภาพสูงสุด

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายแนวทางการจัดทำ SOP สำหรับเมนูอาหาร เพื่อรักษาคุณภาพ และมาตรฐานได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนอาหารและกำหนดราคาขายที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันในธุรกิจอาหารได้

**เนื้อหาการเรียน :** SOP Menu Standard and Costing

- การสร้างมาตรฐานอาหารด้วยระบบ SOP (90 นาที)
- การคำนวณต้นทุน และการบริหารต้นทุน (90 นาที)

## วิชาที่ 20 คุณลักษณะ เอกลักษณ์ และเทคนิคการปรุงประกอบอาหารไทย

ระยะเวลา 5 ชั่วโมง

**คำอธิบายรายวิชา:** คุณลักษณะ และเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่สะท้อนถึงวัฒนธรรม และประเพณีของชาวลักษณะเฉพาะของอาหารไทย เช่น รสชาติ กลิ่น สี และการจัดจาน กระบวนการปรุงที่พิถีพิถัน และเทคนิคการปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย เช่น การปรุงรส การใช้เครื่องเทศ การเตรียมส่วนผสม และการจัดสำรับอาหาร เพื่อสร้างความเข้าใจ และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในงานด้านอาหารไทยได้อย่างสร้างสรรค์

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายคุณลักษณะ และเอกลักษณ์ของอาหารไทย รวมถึงความสำคัญในบริบททางวัฒนธรรมได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ และนำเทคนิคการปรุงอาหารไทยไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้อง และสร้างสรรค์

**เนื้อหาการเรียน :** คุณลักษณะ เอกลักษณ์และเทคนิคการปรุงประกอบอาหารไทย

- อาหารไทยตามตำรับ ภาคปฏิบัติจำนวน 50 ตำรับ ( 3 – 5 นาที/ตำรับ)  
(รูป รส กลิ่น สี ผิวสัมผัส เทคนิคในการประกอบอาหารแต่ละชนิด)

**การวัดผลประเมินผลภาคทฤษฎีออนไลน์ :**

1. ผู้เรียนทำแบบทดสอบ ปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 3 ข้อ ต่อ 1 ตอน ภายในระยะเวลาการทำแบบทดสอบ 5 นาที
2. ผลที่แสดงการผ่านการเรียนรู้ มีระดับคะแนนตั้งแต่ ร้อยละ 80 ขึ้นไป

**วิชาที่ - ปฐมนิเทศ และเริ่มเรียนในพื้นที่**

**ระยะเวลา 6 ชั่วโมง**

**คำอธิบายรายวิชา:**

- แนะนำการปฏิบัติตัวสำหรับการเรียนและการวัดผลประเมินผล (90 นาที)
- ความเป็นเชพมืออาชีพ หลักการและการนำไปใช้ (90 นาที)
- องค์ประกอบการจัดการงานครัวและความเป็นผู้นำในงานครัว (90 นาที)
- ทักษะการสื่อสารและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าสำหรับงานครัว (90 นาที)

**วิชาที่ 21 งานเตรียมพื้นฐาน 1 งานเตรียมสำหรับอาหารไทย เตรียมผัก**

**ระยะเวลา 8 ชั่วโมง**

**คำอธิบายรายวิชา:** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเตรียมพื้นฐานสำหรับอาหารไทย ทักษะการใช้ มีด รู้จักการหั่นผักแบบต่างๆทั้งแบบ ไทยและแบบสากล สามารถนำผักที่หั่นแล้วมาปรุงประกอบอาหารได้

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการเตรียมวัตถุดิบประเภทผัก
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถหั่นตัดแต่งวัตถุดิบประเภทผัก สำหรับปรุงประกอบอาหารไทยได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทย

**เนื้อหาการเรียน :** แกงป่าผักรวมไก่บ้าน แกงเลียง

**วิชาที่ 22 งานเตรียมพื้นฐาน 2 งานเตรียมสำหรับอาหารไทย การหุงข้าวแบบต่างๆ**

**ระยะเวลา 8 ชั่วโมง**

**คำอธิบายรายวิชา:** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเตรียมพื้นฐานสำหรับอาหารไทย วิธีหุงข้าวแบบต่างๆ ทั้งข้าวเจ้า ข้าวเหนียว และเทคนิคการหุงข้าวสวย ทั้งแบบเช็ดน้ำ ไม่เช็ดน้ำ และหุงด้วยหม้อไฟฟ้า

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานวิธีการหุงข้าวแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถหุงข้าวด้วยวิธีในรูปแบบต่างๆ ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการหุงข้าว และการจัดเสิร์ฟข้าวได้

**เนื้อหาการเรียน :** หุงข้าวสวย หุงข้าวชนิดพิเศษ ต้มข้าวต้ม นึ่งข้าวเหนียว ไข่เจียว ไข่เจียวหมูสับ ไข่ตุ๋น ข้าวผัดปู

**วิชาที่ 23 งานเตรียมพื้นฐาน 3 งานเตรียมเนื้อสัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์น้ำ**

**ระยะเวลา 8 ชั่วโมง**

**คำอธิบายรายวิชา:** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเตรียมพื้นฐานสำหรับอาหารไทย การเตรียม การหั่น และการจัดเก็บเนื้อสัตว์เพื่อเตรียมใช้งานรูปแบบต่างๆ

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถหั่นตัดแต่งวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ สำหรับ ประยุกต์ประกอบอาหารไทยได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทย

เนื้อหาการเรียน : น้ำต้มกระดูก ต้มข้าวไก่ ปลาราดพริก

**วิชาที่ 24 การปรุงประกอบอาหารประเภท ต้มและแกง 1**

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะในการปรุงประกอบอาหารไทยประเภท ต้ม และ แกงแบบไม่ใส่กะทิ

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทยประเภทต้ม และ แกงแบบไม่ใส่กะทิ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทยประเภทต้ม และ แกงแบบไม่ใส่กะทิ ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภท ต้ม และ แกง แบบไม่ใส่กะทิ และการจัดเสิร์ฟได้

เนื้อหาการเรียน : ต้มยำทะเลเป็ะแตก ต้มยำกุ้ง (แบบดั้งเดิม) แกงส้มไข่ชะอมกุ้งสด

**วิชาที่ 25 การปรุงประกอบอาหารประเภทยำ**

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะในการเตรียมวัตถุดิบในการทำยำ การปรุงประกอบอาหารประเภทยำ เทคนิคการลวก การเคล้าส่วนผสม และการจัดเสิร์ฟอาหารประเภทยำ

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทยประเภทยำรูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทยำรูปแบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภทยำและการจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : ยำวุ้นเส้นทะเลหมูสับ ยำถั่วพูกุ้งสด ลาบหมู(อีสาน)

**วิชาที่ 26 การปรุงประกอบอาหารประเภท ทอด อย่าง**

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบทอด ของอย่าง เทคนิคการปรุงประกอบอาหารด้วยการทอดอย่าง และการจัดเสิร์ฟอาหาร

**วัตถุประสงค์การเรียนรู้:**

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทยประเภททอดและอย่างรูปแบบต่างๆ

2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภททอดและย่าง รูปแบบต่างๆได้
  3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภททอด ย่าง และการจัดเสิร์ฟอาหารได้
- เนื้อหาการเรียน : ทอดมันปลากราย เปาะเปี๊ยะทอด สันคอกหมูย่าง

### วิชาที่ 27 การปรุงประกอบอาหารประเภท อบ นึ่ง

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบสำหรับอาหาร อบ นึ่ง เทคนิคการปรุงประกอบอาหารด้วยการอบ นึ่ง และการจัดเสิร์ฟอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภท อบ และ นึ่ง รูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภท อบ และ นึ่ง รูปแบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภท อบ นึ่ง และจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : ข้าวอบสับปะรด ห่อหมกปลาช่อน ปลากระพงนึ่งมะนาว

### วิชาที่ 28 การปรุงประกอบอาหารประเภท ผัด 1

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการผัด เทคนิคการปรุงประกอบอาหารด้วยการผัด และการจัดเสิร์ฟอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทผัด รูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทผัด รูปแบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภทผัดและจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : ผัดเผ็ดปลาตุ๋ก ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ผัดไทย

### วิชาที่ 29 การปรุงประกอบอาหารประเภท เครื่องจิ้ม

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำเครื่องจิ้ม ของแฉม เทคนิคการปรุงประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้มและการจัดเสิร์ฟอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทเครื่องจิ้มและของแฉม รูปแบบต่างๆ ได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทเครื่องจิ้มและของแฉม รูปแบบต่างๆ ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภทเครื่องจิ้ม ของแฉม และจัดการเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : น้ำพริกกะปิปลาทุ หลนกุ้ง น้ำพริกอ่อน

### วิชาที่ 30 การปรุงประกอบอาหารประเภท ขนม

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำขนมไทย เทคนิคการปรุงประกอบอาหารประเภทขนมไทย และการจัดเสิร์ฟอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบขนมไทย รูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบขนมไทย รูปแบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบขนมไทย และการจัดเสิร์ฟขนมได้

เนื้อหาการเรียน : ทับทิมกรอบ ข้าวเหนียว(มูน)มะม่วง ขนมครก ข้าวต้มมัด

### วิชาที่ 31 การปรุงประกอบอาหารชาววัง

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบ รูปแบบของอาหารชาววังที่มีการปรุงประกอบอาหารที่ละเอียดอ่อน มีความพิถีพิถัน และความประณีตในการจัดเสิร์ฟ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารชาววัง รูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารชาววัง รูปแบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภทอาหารชาววังและรูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : น้ำพริกปลาร้า ข้าวผัด กุ้งทอด

### วิชาที่ 32 การปรุงประกอบอาหารท้องถิ่น 1

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบ รูปแบบของอาหารท้องถิ่นในภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่มีการปรุงประกอบอาหารที่แตกต่างกัน มีทรัพยากร ประชากร และวัฒนธรรมประเพณีที่ก่อให้เกิด ความแตกต่างทางอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารท้องถิ่น ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิค การปรุงประกอบอาหาร ประเภทอาหารท้องถิ่น ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และรูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : แกงฮังเล ข้าวซอย ส้มตำปลาร้า ไก่ย่าง

### วิชาที่ 33 การปรุงประกอบอาหารบาทวิถี

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบ รูปแบบของอาหารบาทวิถี (อาหารจานด่วน) วัฒนธรรมร่วมสมัยที่ได้รับความนิยมมากขึ้น อาหารที่ปรุงประกอบเสร็จเร็ว ตอบสนองความเร่งรีบในสังคมปัจจุบัน ผู้เรียนได้เรียนรู้และปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียม การปรุงประกอบ และการจัดเสิร์ฟอาหารบาทวิถี (อาหารจานด่วน) ที่น่าสนใจ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารบาทวิถี (อาหารจานด่วน) รูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารบาทวิถี (อาหารจานด่วน) แบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิค การปรุงประกอบอาหาร ประเภทอาหารบาทวิถี (อาหารจานด่วน) และรูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : ข้าวมันไก่ กะเพราเนื้อราดข้าว ไข่ดาว หมูสะเต๊ะ

### วิชาที่ 34 การปรุงประกอบอาหารท้องถิ่น 2

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบ รูปแบบของอาหารท้องถิ่น ภาคกลางและภาคใต้ ที่มีการปรุงประกอบอาหารที่แตกต่างกัน มีทรัพยากร ประชากร และวัฒนธรรมประเพณีที่ก่อให้เกิด ความแตกต่างทางอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารท้องถิ่น ภาคกลางและภาคใต้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารท้องถิ่น ภาคกลางและภาคใต้ แบบต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิค การปรุงประกอบอาหาร ประเภทอาหารท้องถิ่น ภาคกลาง ภาคใต้ และรูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : คั่วกลิ้ง แกงเหลือง หมูทอดกระเทียม ไข่พะโล้

### วิชาที่ 35 การปรุงประกอบอาหารประเภท ต้มและแกง 2

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะในการปรุงประกอบอาหารไทยประเภท ต้มและแกง แบบใส่กะทิ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทยประเภท ต้มและแกง แบบใส่กะทิ



2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทยประเภท ต้ม และ แกง แบบใส่กะทิได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภท ต้ม และ แกง แบบใส่กะทิ และการจัดเสิร์ฟได้

เนื้อหาการเรียน : แกงเผ็ดเปิด่าง พะแนงหมู มัสมั่นเนื้อ

### วิชาที่ 36 การปรุงประกอบอาหารประเภท ผัด 2

ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการผัด เทคนิคการปรุงประกอบอาหารด้วยการผัด การเตรียมเครื่องผัดที่เป็นเครื่องโหลก เทคนิคการปรุงประกอบอาหารด้วยการผัด และการจัดเสิร์ฟ

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทผัด และผัดที่เป็นเครื่องโหลก
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทผัด และผัดที่เป็นเครื่องโหลกได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภทผัด ผัดที่เป็นเครื่องโหลก และจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : ผัดพริกขิง ผัดฉ่า ผัดผักบุ้งไฟแดง

### วิชาที่ 37 การปรุงประกอบอาหารเพื่อการค้า

ระยะเวลา 8 ชั่วโมง

คำอธิบายรายวิชา: ความรู้และทักษะการเตรียมวัตถุดิบ เรียนรู้เทคนิคการเตรียม การปรุงประกอบ และการจัดเก็บอาหารจำนวนมาก เพื่อเตรียมจำหน่าย หรือจัดเลี้ยง

วัตถุประสงค์การเรียนรู้:

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารจำนวนมาก การเตรียมอาหารเพื่อจำหน่ายหรือจัดเลี้ยง รูปแบบต่างๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ สามารถปรุงประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารจำนวนมาก สำหรับจัดเลี้ยงหรือจำหน่ายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เทคนิคการปรุงประกอบอาหาร ประเภทอาหารจำนวนมาก สำหรับจัดเลี้ยงหรือจำหน่ายและการจัดเสิร์ฟอาหารได้

เนื้อหาการเรียน : แกงเขียวหวานไก่

การวัดผลประเมินผลภาคปฏิบัติในพื้นที่ : ระยะเวลา 16 ชั่วโมง

- สอบปฏิบัติเดี่ยว (8 ชั่วโมง)

จับฉลากเลือกข้อสอบ ปฏิบัติ 2 รายการ รอบเช้า และ 2 รายการ รอบบ่าย

- สอบแบบรายกลุ่ม (8 ชั่วโมง)

จับกลุ่มละ 10 ท่าน ทำอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง