

แผนการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 90 ชั่วโมง
วันจันทร์ที่ 24 มิถุนายน 2562 ถึง วันเสาร์ที่ 7 กรกฎาคม 2562 (13 ครั้ง)
เวลาเรียน 10.00-18.30น. (7.30 ชั่วโมง)

ครั้งที่	วันที่	10.00-12.00	13.00-18.30
1	24 มิถุนายน 2562	แนะนำสถานที่ ผู้สอน ผู้เรียน ชั้นเรียนต่างๆ และ ข้อพึงปฏิบัติเมื่อมาเรียน	หลักการประกอบอาหาร 1 และ 2 การเลือกซื้อวัตถุดิบ การซั่ง, ตวง, วัด ศัพท์เทคนิค และโภชนาการ
2	25 มิถุนายน 2562	ความรู้พื้นฐานอาหารไทย 1 (เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร) (วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย)	แกะสลัก 1 (ไปไม้แบบต่างๆ)
3	26 มิถุนายน 2562	ความรู้พื้นฐานอาหารไทย 2 ประวัติอาหารไทย อาหารไทยสี่ภาค	แกะสลัก 2 (ดอกบานชื่น ดอกกุหลาบ)
4	27 มิถุนายน 2562	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาทูน่า	ต้มข่าไก่ สังขยาฟักทอง
5	28 มิถุนายน 2562	ยำวุ้นเส้น ผัดกะเพราไก่	แกงเลียง ล่าเตี๋ยง
6	29 มิถุนายน 2562	ต้มยำกุ้ง ผัดไทย	มันต้มน้ำตาล หมี่กรอบ
7	30 มิถุนายน 2562	ส้มตำ พะแนงหมู+ ไข่ปอเปียะทอด	ปอเปียะทอดและน้ำจิ้ม กระทงทอง
8	1 กรกฎาคม 2562	การจัดการธุรกิจร้านอาหาร 1 สุขาภิบาล	มัสมั่นไก่ บัวลอยเผือก
9	2 กรกฎาคม 2562	การจัดการธุรกิจร้านอาหาร 2 การคำนวณต้นทุน+การกำหนดราคาขาย	สาकुเปียกลำไย ยำหมูย่าง ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
10	3 กรกฎาคม 2562	ปลาราดพริก ผัดซีอิ้ว	ทับทิมกรอบ ข้าวตังหน้าตั้ง
11	4 กรกฎาคม 2562	ปลาเบรียวหวาน ห่อหมก	ขนมกล้วยหอม แกงกะหรี่ไก่ กับอาจาด
12	5 กรกฎาคม 2562	สอบทฤษฎี แบ่งกลุ่มเตรียมสอบ	จัดซื้อวัตถุดิบในการสอบ
13	6 กรกฎาคม 2562	สอบ ส่งอาหารและประเมิน	สอบ ส่งอาหารและประเมิน

หมายเหตุ ทางสถาบันวัฒนธรรมไทยศึกษา ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงวันเรียน