



กำหนดการฝึกอบรม

หลักสูตร “การประกอบอาหารไทย 165 ชั่วโมง” รุ่นที่ 6

อบรมเฉพาะวันอาทิตย์ เวลา 09.00 - 16.00 น. (165 ชั่วโมง)

อบรมวันอาทิตย์ที่ 26 กุมภาพันธ์ 2555 ถึง วันอาทิตย์ที่ 16 กันยายน 2555

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อที่จะอบรม	วิทยากร/ห้องอบรม
1	อา. 26 ก.พ. 55	<p>ปฐมนิเทศ / วัตถุประสงค์ชุดปฏิบัติการครัว</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ลักษณะของอาหารไทย วัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทย</li> <li>- รูปแบบการเสิร์ฟและการรับประทานอาหารไทย</li> <li>- อาหารไทยประจำภาคและอาหารท้องถิ่น</li> <li>- อาหารไทยประเภทต่างๆ การจัดเตรียม</li> <li>- สูตรหรือตำรับอาหารมาตรฐาน การชั่งตวงวัด</li> <li>- การควบคุมปริมาณและรสชาติของอาหาร</li> <li>- อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารไทย</li> <li>- จรรยาบรรณของอาชีพพ่อครัว / แม่ครัว</li> <li>- หลักปฏิบัติเมื่ออยู่ในแผนกประกอบอาหาร คุณลักษณะของพ่อครัว / แม่ครัว</li> <li>- โครงสร้างการบริหารงานในครัว การแบ่งหน้าที่รับผิดชอบ</li> <li>- การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัว</li> </ul> <p>ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย (การเลือกซื้อและการเก็บรักษา)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักและเห็ด เครื่องเทศสมุนไพร ผลไม้ ถั่วเมล็ดแห้ง ธัญชาติ</li> <li>- แป้งและอาหารที่ทำจากแป้ง</li> <li>- เครื่องปรุงรส น้ำตาล ไขมันและน้ำมัน นมและไข่ อาหารแปรรูป</li> <li>- เนื้อสัตว์และเครื่องใน สัตว์ปีก สัตว์น้ำ</li> </ul>	ห้องสาธิต
2	อา. 4 มี.ค. 55	<p>ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การปรุงอาหารด้วยวิธีต่างๆ</li> <li>- การใช้มีดและการวางมือ</li> <li>- ทักษะและการปฏิบัติในการหั่นต่างๆ</li> <li>- การทำน้ำสต็อกไก่</li> </ul>	ห้องสาธิต/ห้องปฏิบัติ
3	อา. 11 มี.ค. 55	<p>การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อการตกแต่งจานอาหาร (พื้นฐาน)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเลือกและจัดเตรียมผักและผลไม้สำหรับแกะสลัก</li> <li>- เทคนิควิธีการแกะสลักผักและผลไม้สด การเก็บรักษาผลงานแกะสลัก</li> <li>- การแกะสลักผักต่างๆ เช่น มะเขือ พริก ถั่วฝักยาว มะนาว ตกแต่งจานอาหาร</li> <li>- มะเขือเทศทำเป็นดอกไม้ต่างๆ การแกะสลักดอกบัวสายจากแตงร้าน</li> <li>- แต่งร้านแกะเป็นใบไม้ต่างๆ / ต้นหอมม้วน</li> <li>- ศิลปะการจัดและตกแต่งจานผักและผลไม้</li> </ul>	ห้องสาธิต/ห้องปฏิบัติ
4	อา. 18 มี.ค. 55	<p>การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อการตกแต่งจานอาหารแบบวิจิตร (1)</p> <p>แครอท แกะสลักเป็นผีเสื้อ ดอกเปลง พร้อมการตกแต่งจานอาหาร หัวไชเท้า แกะสลักเป็นดอกเบญจมาศ ดอกลิลาวดี ดอกกุหลาบ</p>	ห้องสาธิต/ห้องปฏิบัติ
5	อา. 25 มี.ค. 55	<p>การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อการตกแต่งจานอาหารแบบวิจิตร (2)</p> <p>มันฝรั่ง แกะสลักเป็นดอกไม้สำหรับตกแต่งจานอาหาร มะม่วงดิบ แกะสลักสำหรับโชว์</p>	ห้องสาธิต/ห้องปฏิบัติ
6	อา. 1 เม.ย. 55	<p>การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อการตกแต่งจานอาหารแบบวิจิตร (3)</p> <p>น้ำเต้า แกะสลักเป็นภาชนะใส่อาหาร แตงโม แกะสลักเป็นภาชนะสำหรับใส่ขนมหวาน</p>	ห้องสาธิต/ห้องปฏิบัติ



ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อที่จะอบรม	จำนวนชั่วโมง
7	อา. 8 เม.ย. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทยำ - ยำคอหมูย่าง / ยำวันเส้น / พล่ากุ้ง / ลาบหมู	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
	อา. 15 เม.ย. 55	<b>ไม่มีการเรียนการสอน (หยุดต่อเนื่องวันสงกรานต์)</b>	
8	อา. 22 เม.ย. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารว่าง (1) - ปอเปี๊ยะทอด / ทอดมันกุ้ง / ทอดมันปลา	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
9	อา. 29 เม.ย. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารว่าง (2) - ข้าวตังหน้าตั้ง / ถูงทอง / ขนมปังหน้าหมู	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
	อา. 6 พ.ค. 55	<b>ไม่มีการเรียนการสอน (หยุดวันฉัตรมงคล)</b>	
10	อา. 13 พ.ค. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารว่าง (3) - สาเกุ้ไส้หมู / ข้าวเกรียบปากหม้อ / ซ่อมวงไส้ไก่	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
11	อา. 20 พ.ค. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารว่าง (4) - ข้าวมัน-ส้มตำ ไก่ย่าง / ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน / กระตงทอง (Demo Only)	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
12	อา. 27 พ.ค. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารว่าง (5) - ปูจ๋า / กุ้งชอสมะขาม / ไก่ห่อใบเตย	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
	อา. 3 มิ.ย. 55	<b>ไม่มีการเรียนการสอน (หยุดวันวิสาขบูชา)</b>	
13	อา. 10 มิ.ย. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทน้ำพริก - น้ำพริกปลาร้า / หลนเต้าเจี้ยว / น้ำพริกมะขาม / แสร้งว่ากุ้ง	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
14	อา. 17 มิ.ย. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทขนมหวานไทย (1) - ขนมหม้อแกงเผือก / ตะโก้เผือก / สังขยาฟักทอง (Demo Only)	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
15	อา. 24 มิ.ย. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทขนมหวานไทย (2) - ลูกชุบ / กลัวยไข่เชื่อม / กลัวยบัวตึ๋น	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
16	อา. 1 ก.ค. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารคาว (1) - แกงมัสมั่นเนื้อ / แกงกะหรี่ไก่ / พะแนงหมูสันใน	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
17	อา. 8 ก.ค. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารคาว (2) - แกงเลียงกุ้งสด / แกงจืดกะหล่ำปลียัดไส้ / ไก่ตุ๋นมะนาวดอง	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
18	อา. 15 ก.ค. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารคาว (3) - ผัดไทยกุ้งสด / ข้าวอบสับประรด / ก๋วยเตี๋ยวมัดขี้เมา / ก๋วยเตี๋ยวมูสลิม	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
19	อา. 22 ก.ค. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารคาว (4) - ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ / ผัดหวานเปรี้ยวกุ้ง / ผัดพริกแกงปลาชุกทอดกรอบ	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
20	อา. 29 ก.ค. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารคาว (5) - แกงเผ็ดเปิดอย่าง / แกงส้มกุ้งผัดรวมมิตร / - แกงเผ็ดไก่ยอดมะพร้าวอ่อน / แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
21	อา. 5 ส.ค. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารคาว (6) - ปลากระพงนึ่งมะนาว / ห่อหมกทะเล / หมี่กรอบ	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
	อา. 12 ส.ค. 55	<b>ไม่มีการเรียนการสอน (หยุดวันแม่แห่งชาติ)</b>	
22	อา. 19 ส.ค. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารคาว (7) - ข้าวผัดต้มยำ / ข้าวหมกไก่ / หมูทอดกระเทียมพริกไทย / ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
23	อา. 26 ส.ค. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทขนมจีน - ขนมจีนน้ำพริก / ขนมจีนซาวน้ำ / ขนมจีนน้ำยา	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
24	อา. 2 ก.ย. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทอาหารคาว (8) - ต้มยำกุ้ง / ต้มข่าไก่ / ต้มโคล้งปลากรอบ	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
25	อา. 9 ก.ย. 55	ปฏิบัติทำอาหาร - ประเภทขนมหวานไทย (3) - บัวลอยสามสี / ทับทิมกรอบ / ข้าวเหนียวมูน (หน้าสังขยา, หน้ากระฉีก), ฟักทองแกงบวด	ห้องสาริต/ปฏิบัติ
26	อา. 16 ก.ย. 55	การวางแผนรายการอาหารและการคำนวณต้นทุนอาหาร	ห้องมะฮอกกานี
	พฤ. 18 ต.ค. 55	ทดสอบฝีมือคนหางาน - สอบแกะสลักผักและผลไม้ / สอบทฤษฎี	
	ศ. 19 ต.ค. 55	ทดสอบฝีมือคนหางาน - สอบปฏิบัติการประกอบอาหารไทย	



Academic Services Department, Dusit Thani College  
1 Soi Kaenthong, next to Seacon Square, Nongbon, Pravet, Bangkok 10250, Thailand  
Tel. +66 (0) 2361-7811-3 # 141-145, Facsimile: +66 (0) 2721-8476, (0) 361-7806

<http://www.dtc.ac.th>  
E-mail : [training@dtc.ac.th](mailto:training@dtc.ac.th)

---