

หลักสูตรวิชาอาหารหวาน ๓ จำนวน ๑๕ ชั่วโมง  
 กศน.อำเภอศรีรัฐนิคม

สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวนเป้าหมาย	ระยะเวลาดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
๑	อาหารหวาน ๓	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ</p> <p>๑. จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การประกอบอาหารประเภทหวาน ทอด</p> <p>๒. บอกส่วนผสมของอาหารหวาน ประเภทหวาน ทอดได้</p> <p>๓. เลือกส่วนผสมในการทำอาหารหวานประเภทหวาน ทอดได้</p> <p>๔. ประกอบอาหารประเภทหวาน ทอดได้</p> <p>๕. บอกคุณค่าของอาหารหวานที่ทำได้</p> <p>๖. คำนวณปริมาณและราคาอาหารเพื่อ ประกอบอาหารได้</p>	<p>๑. จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำอาหารหวานประเภทหวาน ทอด</p> <p>๒. ส่วนผสมอาหารหวานประเภทหวาน ทอด</p> <p>๓. การเลือกส่วนผสมอาหารประเภทหวาน ทอด</p> <p>๔. การทำอาหารหวานประเภท</p> <p>๕. ๑. ฉาบได้แก่ ผีอกฉาบ</p> <p>๕. ๒. ทอดได้แก่ กลัวยกทอด</p> <p>๕. การประเมินคุณค่าอาหารหวานที่ทำ</p> <p>๖. การคำนวณอาหารที่ปรุงเสร็จ</p> <p>๖. ๑ ปริมาณที่จัดเสร็จ</p> <p>๖. ๒ ราคาต้นทุน</p>	๓	๑๒	๒๐ คน	กรกฎาคม ๒๕๖๐	นางวารภรณ์ เวชกุล

ลงชื่อ.....เจ้าหน้าที่โครงการ  
 ( นางบุปผา ศิริมา )

ลงชื่อ.....ผอ. กศน.อำเภอ  
 (นางจิราภรณ์ อุทัยศรี)