

หลักสูตรวิชาอาหารหวาน ประเภทเชื่อม ทอด จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

กศน.อำเภอศรีบุญนิยม

สำนักงาน กศน.จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน	ระยะเวลา	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
๑	อาหารหวาน ประเภท เชื่อมและทอด	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ</p> <p>๑. จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การประกอบอาหารประเภทหวาน เชื่อม ได้ถูกต้อง</p> <p>๒. บอกส่วนผสมของอาหารหวาน ประเภท เชื่อม ทอดได้ถูกต้อง</p> <p>๓. เลือกซื้อส่วนผสมในการทำอาหารหวานประเภท เชื่อม ทอดได้</p> <p>๔. ประกอบอาหารประเภทประเภท เชื่อม ทอดได้</p> <p>๕. บอกคุณค่าของอาหารหวานที่ทำได้</p> <p>๖. คำนวณปริมาณและราคาอาหารเพื่อ ประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการ ทำอาหารหวานประเภท เชื่อม ทอด</p> <p>๒. ส่วนผสมอาหารหวานประเภท</p> <p>๒.๑ ทอด เช่น ก้วยทอด ครองแครงกรอบ ทอด ถั่วลิสงทอด ฯลฯ</p> <p>๒.๒ เชื่อม เช่น ลูกตาลเชื่อม พุทราจีนเชื่อม ก้วยเชื่อม เนื้อเชื่อมทองหยပ် ทองหยอดฝอยทอง ฯลฯ</p> <p>๓. การเลือกซื้อส่วนผสมอาหารประเภท เชื่อม ทอด</p> <p>๔. การทำอาหารหวานประเภท เชื่อม ทอด</p> <p>๕. การประเมินคุณค่าอาหารหวานประเภท เชื่อม ทอด</p> <p>๖. การคำนวณอาหาร(ที่ปรุงเสร็จ)</p> <p>๖.๑ ปริมาณที่จัดเสิร์ฟ</p> <p>๖.๒ ราคาต้นทุน</p>	๕	๒๕			

ลงชื่อ..........เจ้าหน้าที่โครงการ

(นางบุบผา ศรีธมา)

ลงชื่อ..........ผอ. กศน.อำเภอ

(นางจิราภรณ์ อุทัยศรี)