

สาขาการประกอบอาหารไทย จำนวน 90 ชั่วโมง

- ❖ การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย
- ❖ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหาร
- ❖ การปรุงอาหารประเภทแกงของไทย
- ❖ วิธีเตรียมเครื่องแกงเผ็ดต่างๆ
- ❖ การอ่านและเขียนตำรับอาหาร
- ❖ คุณสมบัติของอาหารไทยประเภทต่าง ๆ
- ❖ การทำเปาะเปี๊ยะทอด
- ❖ น้ำจิ้มเปาะเปี๊ยะทอด
- ❖ หมูสะเต๊ะ
- ❖ น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ
- ❖ น้ำจิ้มอาจาด
- ❖ น้ำพริกกะปิ
- ❖ น้ำพริกขี้เหล็ก
- ❖ น้ำปลาหวาน
- ❖ ปลาตุ๋น
- ❖ น้ำพริกหนุ่ม
- ❖ หลนเต้าเจี้ยว
- ❖ ยำเนื้อย่าง
- ❖ ยำปลาทู
- ❖ ยำวุ้นเส้น

- ❖ ยำหัวปลี
- ❖ ยำถั่วพู
- ❖ แกงเขียวหวานหมู-ไข่เค็ม
- ❖ แกงเผ็ดเปิดอย่าง
- ❖ พแนงปีกไก่ยัดไส้
- ❖ มัสมั่น
- ❖ แกงกะหรี่ไก่
- ❖ พะแนงเนื้อ
- ❖ แกงผักบุ้งหมูเทโพ
- ❖ ห่อหมกรวมทะเล
- ❖ แกงป่าไก่(น้ำพริกแกง)
- ❖ แกงป่าไก่(เครื่องปรุง)
- ❖ ฉู่ฉี่ปลาสด
- ❖ แกงจืดลูกดอก
- ❖ แกงส้มผักรวม
- ❖ ต้มโคล้งปลากรอบ
- ❖ แกงจืดสามกษัตริย์
- ❖ ต้มยำกุ้ง
- ❖ ต้มข่าไก่
- ❖ ขนมจีนน้ำยา

- ❖ ขนมจีนซาวน้ำ
- ❖ ข้าวคลุกกะปิ
- ❖ แกงเลียง
- ❖ เปรี้ยวหวานปลา
- ❖ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- ❖ ทอดมันปลา
- ❖ หมี่กรอบ
- ❖ ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย
- ❖ กระเพราหมู
- ❖ ข้าวผัดกุ้งสด
- ❖ ผัดซีอิ้วหมู
- ❖ สังขยาในผลฟักทอง
- ❖ ทับทิมกรอบ
- ❖ บัวลอยสามสี
- ❖ ก๋วยเตี๋ยว
- ❖ มันต้มน้ำตาล
- ❖ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
- ❖ ขนมกล้วย
- ❖ ขนมปังหน้าหมู

อาหารไทยยอดนิยมนำสำหรับชาวต่างชาติ 30 ชั่วโมง

- หลักการประกอบอาหารไทยที่ดี การเตรียมก่อนการปรุง การชั่งตวงวัด สมุนไพร
- การประกอบอาหารประเภทต้มยำกุ้ง
- การประกอบอาหารประเภทผัดไท
- การประกอบอาหารประเภทแกงเขียวหวานไก่
- การประกอบอาหารประเภทพะแนงปีกไก่ยัดไส้
- การประกอบอาหารประเภทยำเนื้อย่าง
- การประกอบอาหารประเภทต้มยำไก่
- การประกอบอาหารประเภทผัดกะเพราไก่
- การประกอบอาหารประเภทแกงเผ็ดเปิดอย่าง
- การประกอบอาหารประเภทหมูสะเต๊ะ
- การประกอบอาหารประเภทไก่ผัดเผ็ด
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์
- การประกอบอาหารประเภทข้าวซอย
- การประกอบอาหารประเภทข้าวผัดไก่
- การประกอบอาหารว่างประเภทเปาะเปี๊ยะทอด
- การประกอบอาหารว่างประเภทขนมปังหน้าหมู
- การประกอบขนมประเภทสังขยาฟักทอง
- การประกอบขนมประเภทข้าวเหนียวมุลมะม่วง

การประกอบอาหารไทยต้นตำรับ 30 ชั่วโมง

- หลักการประกอบอาหารไทยที่ดี การเตรียมก่อนการปรุง การชั่งตวงวัด สมุนไพร
- การประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม ทำน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกเผา หลนปลาเค็ม
- การประกอบอาหารประเภทยำ การทำยำถั่วพู ยำหัวปลี การทำยำเนื้อย่าง ยำสามสหาย ยำใหญ่
- การประกอบอาหารประเภทแกง การทำแกงซี่เหล็ก แกงเผ็ดหมู การทำแกงสันนกกปลากราย แกงเขียวหวานไก่
- การประกอบอาหารประเภทต้ม ต้มยำ การทำต้มยำไก่ การทำต้มยำกุ้ง การทำแกงจืดมะระ แกงจืดสามกษัตริย์ การทำแกงส้มชะอมทอด
- การประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว,ขนมหวาน วัตถุประสงค์ประเพณีผล การทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย การทำข้าวคลุกกะปิ แกงเลียง ขนมจีนน้ำยา ทับทิมกรอบ

การประกอบอาหารไทยสำหรับ 4 ภาค 30 ชั่วโมง

- การทำอาหารแบบสำหรับ ภาคเหนือ เช่น แกงโฮะ น้ำพริกหนุ่ม ลาบเหนือ ใส่อั่ว แอ็บปลา
- การทำอาหารแบบสำหรับ ภาคใต้ เช่น แกงไตปลา แกงเหลือง แกงกะทิสับปะรด สะตอผัดกุ้ง ไก่กอทะเล แกงคั่วพริก
- การทำอาหารแบบสำหรับ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น แกงหน่อไม้ ซุปหน่อไม้ ต้มแซ่บหมู ส้มตำไก่ย่าง หมูน้ำตก น้ำพริกปลาร้า
- การทำอาหารแบบสำหรับ ภาคกลาง แกงเทโพ น้ำพริกเงี้ยว ยำปลาตุ๋น พะแนงเนื้อ แกงเลียง ปลาเก๋าผัดฉ่า
- เทคนิคในการตกแต่งอาหาร

การประกอบอาหารญี่ปุ่นขั้นพื้นฐาน จำนวน 30 ชั่วโมง

- พื้นฐานอาหารญี่ปุ่น การเลือกเก็บรักษา ถนอม แปรรูป ผักสดชนิดต่างๆ เช่น กิมจิ ซีเกโมโนะ
- ความรู้เรื่องแป้ง การทำอาหารทอดประเภทเทมปุระ
- การเลือกใช้เครื่องปรุงรส การทำข้าวปั้น
- การเลือกใช้อุปกรณ์ชนิดต่างๆ ข้าวห่อสาหร่าย
- การทำอาหารทอดประเภทซาคานะและซอส
- การทำอาหารเส้นประเภทโซบะ และน้ำจิ้ม
- ความรู้เรื่องน้ำสลัด การทำอาหารย่าง/ปลา หมู ไก่
- การทำอาหารเส้นอุด้ง และซูบ
- การทำอาหารชุด ของเคียง เช่น ข้าวหน้าหมูทอด
- การทำอาหารจานเดียว เช่น แกงกะหรี่ ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น

อาหารไทยสไตล์โมเดิร์น(จานยำ)

- ❖ ยำหมูย่าง
- ❖ ยำปลาฟู
- ❖ ยำແໜ່ມຂ້າວທອດ
- ❖ หมูน้ำตก
- ❖ ส้มตำ

อาหารว่างไทยหากินยาก

- ❖ ซ่อม่วง
- ❖ หริ่ม
- ❖ ม้าฮ้อย
- ❖ กระทงทอง ไล่ เมี่ยงลาว ซอสขาว เม้าหมี่
- ❖ ปลาแห้งแดงโม

อาหารจานด่วนทำขาย(จานข้าว)

- ❖ ข้าวมันไก่ต้ม , ทอด
- ❖ ข้าวขาหมู
- ❖ ข้าวหมูแดง
- ❖ ข้าวหมูกรอบ

เมนูอาหารจานไข่

- ❖ ไข่เจียวพริกแกงโหระพากรอบ
- ❖ ไข่ยัดไส้
- ❖ ไข่ดาวทรงเครื่อง
- ❖ ไข่กระทะ
- ❖ ไข่คว่ำ
- ❖ ไข่นกกระทาซอสรูป
- ❖ ไข่ลูกเขย
- ❖ ผู่ฉี่ไข่

เมนูอาหารปัง ย่าง

- ❖ ซีโรงหมูย่างน้ำผึ้ง
- ❖ หมูย่างเครื่องแพนง
- ❖ หมูย่างนมสด
- ❖ ไก่ย่างเทรียากิ
- ❖ ไก่ย่างสไปซี่
- ❖ งบทะเล

เมนูอาหารไทยพิวชั้น

- ❖ ต้มยำกุ้งโซดามะพร้าวอ่อน
- ❖ ต้มข่าปลาหมึกยัดไส้
- ❖ ยำปลาหม้วนทรงเครื่อง
- ❖ ยำปลาช่อนทอดพริกเผาเครื่องสด
- ❖ ผัดเต้าหู้ทรงเครื่อง
- ❖ ผัดพริกแกงปลาช่อนกากหมู
- ❖ ไก่ทอดขมิ้น
- ❖ แกงเขียวหวานหมูย่าง
- ❖ แกงป่าพริกกะเหรียงน้ำขลุกขลิก

เมนูแปรรูป

- ❖ หมูสวรรค์
- ❖ แหนมเห็ดนางฟ้า
- ❖ เต้าหู้นมสด
- ❖ การทำหมูหยอง
- ❖ เยลลี่ส้มพร้อมดื่ม
- ❖ ข้าวเกรียบกุ้ง
- ❖ ลูกชิ้นหมู
- ❖ น้ำพริกเผาผักทอง
- ❖ น้ำนมข้าวโพด

สาขาการทำกาแฟสด

- ❖ ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกเมล็ดกาแฟ
- ❖ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำกาแฟสด
- ❖ ปฏิบัติการทำเครื่องดื่มกาแฟร้อนและเย็น
- ❖ การทำฟองนมและการตกแต่ง
- ❖ การทำเครื่องดื่ม ชา โกโก้

การทำเบเกอรี่ไม่ใช้เตาอบ

- ❖ ทiramisu
- ❖ บานอฟฟี
- ❖ เครปเค้ก
- ❖ วาฟเฟิล

การทำเค้กและการตกแต่ง

- ❖ เค้กเนยสดตกแต่งเป็นคัพเค้ก
- ❖ เค้กชิฟฟอนแต่งหน้าด้วยวิปป์นึ่งครีมและผลไม้สด
- ❖ เค้กนมสดหน้านิ่ม

การทำขนมไทย

- ❖ ขนมชั้น
- ❖ สังขยาฟักทอง
- ❖ ตะโก้
- ❖ หม้อแกง
- ❖ ถั่วแปบ
- ❖ ฝอยทอง

การทำขนมปังปอนด์และขนมปังไส้

- ❖ ขนมปังแซนวิช
- ❖ ขนมปังโฮลวีท
- ❖ ขนมปังเนยสด
- ❖ ขนมปังไส้ต่างๆ (ไส้กรอก หมูหยอง ครีมและอื่นๆ)
- ❖ พิชซ่า

การทำพายและคุกกี้

- ❖ พายมะพร้าวอ่อน
- ❖ พายมะนาว
- ❖ คุกกี้คอร์นเฟลค
- ❖ คุกกี้ข้าวโอ๊ต
- ❖ บราวนี่

การทำชีสเค้กและมูส

- ❖ เค้กมูสสตรอเบอรี่โยเกิร์ต
- ❖ ชอคโกแลตมูส
- ❖ เบอรัร์ชีสเค้ก
- ❖ ไอริชไอศกรีมชอคโกแลตชีสเค้ก

เมนูจานเด็ด

- ❖ พะแนงเห็ดกุ้งสด
- ❖ เห็ดตุ๋นเต้าหู้ทรงเครื่อง
- ❖ เห็ดหอมสอดไส้กุ้งนึ่งซีอิ๊ว
- ❖ เห็ดนางฟ้าปรุงรส
- ❖ ผัดเห็ดรวมกับเต้าหู้ทรงเครื่อง
- ❖ เต้าหู้ทอดราดหน้าเห็ด

การต่อผ้าด้วยมือ (quilting)

- ❖ เรียนการทำแพชเวิร์ค หรือการต่อผ้าอย่างถูกวิธี 6 ลาย การดันด้วยฝีเข็ม แบบ Quilt อย่างถูกวิธี

การทำขนมอบสำหรับร้านกาแฟ

- ❖ ทiramisu
- ❖ น้ำกาแฟ
- ❖ ซอศโกแลตลาวาเค้ก
- ❖ แอบเปิ้ลครีมเบิ้ล
- ❖ บลูเบอร์รี่ชีสพาย
- ❖ มัฟฟิน
- ❖ พังค์บราวน์

จานยำ

- ❖ ยำเนื้อย่าง
- ❖ ยำไก่ย่าง
- ❖ ยำรวมทะเล
- ❖ ยำวุ้นเส้น
- ❖ ปลาน้ำตก
- ❖ ยำสามกรอบ
- ❖ พล่ากุ้ง

แกงโมเดิร์น

- ❖ พะแนง
- ❖ แกงเขียวหวาน
- ❖ สุกี้ปลา
- ❖ มัสมั่น

จานด่วนข้าว

- ❖ ข้าวมันไก่ต้ม/ทอด
- ❖ ข้าวขาหมู
- ❖ ข้าวหมูแดง หมูกรอบ
- ❖ ข้าวผัด
- ❖ ข้าวหน้าไก่

จานด่วนเส้น

- ❖ ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น
- ❖ ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น
- ❖ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
- ❖ สเปกเตตตีปลาเค็ม
- ❖ บะหมี่เกี๊ยวน้ำ

ว่างทอด

- ❖ เปาะเปี๊ยะทอด
- ❖ ปูจ๋า / กุ้งกระเบื้อง
- ❖ กะหรี่ปั๊พ
- ❖ กระทงทอง/ซอสขาว/เมี่ยงลาว/เม่าหมี

ว่างหากินยา

- ❖ หูรุ่ม
- ❖ ซอม่วง
- ❖ ข้าวตังหน้าตัง
- ❖ ม้าฮ้อย
- ❖ ไส้กรอก ปลาแฉม

การผสมเครื่องต้มไม่มีแอลกอฮอล์

❖ ความรู้พื้นฐาน

ชนิดและประเภทของเครื่องต้ม

วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตเครื่องต้มไม่มีแอลกอฮอล์

การบริการเครื่องต้ม

ส่วนผสมของเครื่องต้ม

❖ การผสมเครื่องต้ม

การทำน้ำผลไม้

สาขาการทำขนมอบ (เบเกอรี่พื้นฐาน)

- ขนมอบประเภท คุกกี้ เช่น คุกกี้ตัวหนอน คุกกี้คอร์นเฟลก คุกกี้เนยสด คุกกี้แพนซี
- ขนมอบประเภท เค้ก เช่น เค้กเนยสด เค้กแครอท เค้กกล้วยหอม เค้กคอมพิวเตอร์
- ขนมอบประเภท พาย เช่น พายมะพร้าวอ่อน พายลูกตาล
- ขนมอบประเภท ขนมปัง เช่น ขนมปังแซนวิช ขนมปังเนยสดไส้เผือก ขนมปังเนยสด
- ขนมอบประเภท เพรสตอรี่ เช่น เพรสตอรี่ครัวซอง แอแคร บราวน์ เดนดิชเพรสตี้

การทำขนมปัง

จำนวน 12 ชั่วโมง

- ❖ ขนมปังแซนวิช ,โฮลวีท ,ขนมปังฝรั่งเศส
- ❖ ขนมปังหวาน (เนยสด)
- ❖ ขนมปังไส้ (หมูหยอง ,ลูกเกด ,ไส้กรอก ,แฮม)

การทำเค้ก

จำนวน 12 ชั่วโมง

- ❖ เค้กประเภทเค้กเนย เค้กเนยสด เค้กผลไม้
- ❖ เค้กประเภทสปันจ์ เค้กทอฟฟี่ เค้กส้มหรือเค้กใบเตย
- ❖ เค้กประเภทชิฟฟอนเค้ก เค้กคัสตาร์ด

สาขาการซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศในบ้านและการพาณิชย์ขนาดเล็ก ระดับ 1

1. ความปลอดภัยในการทำงาน
2. ทฤษฎีไฟฟ้า
3. เครื่องมือทดสอบทางด้านซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศ
4. หลักการทำความเย็นและสารทำความเย็น
5. ส่วนประกอบระบบทำความเย็นแบบอัดไอ
6. วงจรไฟฟ้าในเครื่องปรับอากาศ
7. วงจรน้ำยาในเครื่องปรับอากาศ
8. เทคนิคการซ่อมเครื่องปรับอากาศ
9. การบำรุงรักษาเครื่องปรับอากาศ