ที่ ฉช ๐๐๑๙/ว ๓๖๖๙

ศาลากลางจังหวัดฉะเชิงเทรา
ถนนเรืองวุฒิ ฉช ๒๔๐๐๐

๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ประชาสัมพันธ์โครงการ “หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย” ในยุทธศาสตร์ขับเคลื่อน Soft Power

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ
(ประธานคณะอนุกรรมการสนับสนุนและติดตามการดำเนินงานกองทุนหมู่บ้านระดับอำเภอ)

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ จำนวน ๑ ชุด
๒. ช่องทางประสานดำเนินงาน จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้รับแจ้งจากสำนักงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองแห่งชาติ (สทบ.) ว่าได้ร่วมดำเนินโครงการ “หนึ่งหมู่บ้านหนึ่ง เชฟอาหารไทย” ในยุทธศาสตร์ขับเคลื่อน Soft Power ตามนโยบายของรัฐบาลในการ "สร้างคน สร้างงาน สร้างรายได้ สร้างเศรษฐกิจ เพื่อประเทศไทย มั่งคั่ง ยั่งยืน" ซึ่งกำหนดเปิดรับสมัครผู้ที่มีความฝันและต้องการเป็นเชฟอาหารไทย และมีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป เพื่อเข้ารับการฝึกอบรม ในหลักสูตร เชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Professional Thai Chef) โดยมอบหมายให้สำนักงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองแห่งชาติ สาขาเขต ประชาสัมพันธ์การรับสมัครและสนับสนุนการดำเนินงานที่เกี่ยวข้อง

ในการนี้ จังหวัดฉะเชิงเทรา ขอให้ท่านได้โปรดมอบหมายพัฒนาการอำเภอในฐานะเลขานุการฯ ประชาสัมพันธ์โครงการ “หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย” ไปยังกองทุนหมู่บ้านและประชาชนทั่วไปในพื้นที่ หากมีความสนใจและประสงค์เข้าร่วมอบรมตามโครงการฯ สามารถสมัครได้ที่ สทบ.สาขาเขต ๑๑ หรือศูนย์ประสานงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองประจำจังหวัดในพื้นที่ หรือสามารถสมัครได้ด้วยตนเองตาม QR Code แนบท้ายหนังสือฉบับนี้ โดยเปิดรับสมัครถึงวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายปัณณธร ล่ามแขก)
พัฒนาการจังหวัดฉะเชิงเทรา
เลขานุการคณะอนุกรรมการสนับสนุนและติดตาม
การดำเนินงานกองทุนหมู่บ้านระดับจังหวัด

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด
กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาชุมชน
โทร./โทรสาร ๐ ๓๘๕๑ ๑๒๓๙

THACCA
THAILAND CREATIVE CULTURE AGENCY

THACCA Academy

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Professional Thai Chef)

กลุ่มเป้าหมาย
1) ประชาชนคนไทย ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป และมีความพร้อมในการเรียน
2) ผู้มีความสนใจประกอบวิชาชีพเป็นเชฟอาหารไทยมืออาชีพ และผู้ที่ต้องการประกอบอาชีพ
3) ผู้ที่อยู่ในวิชาชีพผู้ประกอบอาหารไทยและต้องการ UP skill Re skill
4) ผู้มีแผนที่จะประกอบธุรกิจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารไทย

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร 240 ชั่วโมง

การจัดการเรียนการสอน โดยใช้ระบบบูรณาการร่วมออนไลน์และฝึกปฏิบัติในพื้นที่ (Hy-Brid)

เรียนออนไลน์ทฤษฎี 90 ชั่วโมง ผู้เรียนลงทะเบียนผ่านระบบโดยใช้บัตรประชาชน และศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทำแบบประเมินการเรียนเพื่อนำผลการเรียนรวมกับภาคปฏิบัติ

เรียนปฏิบัติในพื้นที่ 150 ชั่วโมง จัดในสถานศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ การบริหารจัดการสถานศึกษาสามารถกำหนดแนวทางการจัดการเรียนโดยให้จำนวนชั่วโมงรวมครบตามหลักสูตรต้นแบบ (6 – 8 ชั่วโมง x 20 วัน)

จำนวนวันเรียน จำนวน 20 วันหรือ ตามการบริหารของสถานศึกษาที่ เข้าร่วมโครงการ

เนื้อหาการเรียน เน้นการเรียนในศาสตร์พื้นฐานของอาหารไทย ความเป็นไทยที่ปรากฏอยู่ในอาหารแบบต่างๆ เรียนรู้เทคนิค พื้นฐานของการประกอบอาหารไทย เพื่อสร้างพื้นฐานการเป็น Professional chef ที่ดี ให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติอาหารประเภทนั้นๆ ได้อย่างแท้จริง โดยการเตรียม และปฏิบัติเป็นรายบุคคลตั้งแต่จุดเริ่มต้นของอาหารแต่ละจาน ตลอดจนสามารถจัดการการผลิตอาหาร ทั้งแบบการทำต่อจานและการทำอาหารปริมาณมาก ให้เหมาะสมทั้งเวลาและคุณภาพ

จำนวนรายการอาหารที่เรียน 50 รายการ

การวัดและประเมินผล
1) เวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียนรวม 240 ชั่วโมง (192 ชั่วโมง)
2) มีผลคะแนนสอบภาคทฤษฎี ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
3) มีเวลาเรียนรวมตลอดหลักสูตร ของ THACCA Academy ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
4) ได้รับการทดสอบตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 4
5) ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1
6) ผ่านการอบรม และทดสอบผู้สัมผัสอาหาร หรือ ผู้ประกอบกิจการอาหาร จากกรมอนามัย

ประกาศนียบัตรที่ได้รับ
1) ประกาศนียบัตร ผ่านการอบรมหลักสูตร เชฟอาหารไทยมืออาชีพ
2) ประกาศนียบัตรสมรรถนะผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 4 สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
3) ประกาศนียบัตรมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1
4) ประกาศนียบัตรผู้ประกอบกิจการ จากกรมอนามัย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Professional Thai Chef)

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	รายการอาหาร	การเรียน	หมายเหตุ
1	(4 ชั่วโมง)	**อัตลักษณ์และภูมิปัญญาอาหารไทย** - อัตลักษณ์ของความเป็นอาหารไทย รูป รส กลิ่นของความเป็นไทย (60 นาที) - ภูมิปัญญาอาหารไทย 1. สมุนไพรในอาหารไทย การเลือก การใช้ (60 นาที) 2. วัฒนธรรมประเพณีกับอาหารในแต่ละภูมิภาค (60 นาที) 3. อาหารเป็นยาในวิถีไทย (60 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 20403, 20901, 20902, 20903
2	(4 ชั่วโมง)	**ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารไทย 6 ภาค** - ความเป็นมาของอาหารไทย (120 นาที) 1. อาหารไทยสมัยสุโขทัย 2. อาหารไทยสมัยอยุธยา 3. อาหารไทยสมัยกรุงธนบุรีและต้นกรุงรัตนโกสินทร์ 4. อาหารไทยสมัยรัชกาลที่ 4 ถึง รัชกาลที่ 6 5. อาหารไทยร่วมสมัย - อาหารไทย 6 ภาค (120 นาที) 1. อาหารไทยภาคเหนือ เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ 2. อาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ 3. อาหารไทยภาคกลาง เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ 4. อาหารไทยภาคใต้ เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ 5. อาหารไทยภาคตะวันออก เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ 6. อาหารไทยภาคตะวันตก เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารที่ควรทราบ	-	ออนไลน์	TPQI 20901, 20902, 20903

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	รายการอาหาร	การเรียน	หมายเหตุ
3	(6 ชั่วโมง)	**สุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัย** - การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานปรุง ประกอบอาหาร 1. การจัดการคนและอนามัยส่วนบุคคล (120 นาที) 2. การจัดการวัตถุดิบในการปรุง ประกอบอาหาร (120 นาที) 3. การจัดการสถานที่ และการจัดการสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค (60 นาที) 4. การจัดการขยะและสิ่งปฏิกูลที่เหลือจากการประกอบอาหาร (60 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 20201, 20202
4	(4 ชั่วโมง)	**การบริหารทรัพยากรสำหรับงานครัวเบื้องต้น** - การบริหารและการจัดการทรัพยากรในงานครัว ประกอบด้วย 1. การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในงานครัว (120 นาที) 2. การบริหารการเงิน สินค้าคงคลัง และระบบบัญชีพื้นฐาน (60 นาที) 3. การจัดการสถานที่ การออกแบบ การดูแลรักษาหลังการใช้งาน (60 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 20101, 20102, 20103, 20104, 20404, 20601
5	(4 ชั่วโมง)	**ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการจัดการสำหรับงานครัวไทย** - การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยที่ควรทราบ (120 นาที) - การตรวจรับและการจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย (60 นาที) - การจัดเก็บวัตถุดิบและการเบิกจ่าย ลักษณะ ความสำคัญการจัดการ (60 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 20401, 20402, 20403, 20404, 20601
6	(4 ชั่วโมง)	**การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร** - ความรู้พื้นฐานการตลาด 1. ความหมาย ความสำคัญ และการวางแผนทางการตลาด (30 นาที) 2. โลกของตลาดในธุรกิจอาหาร (90 นาที) 3. การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย (60 นาที) 4. กลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ (60 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 20602

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	รายการอาหาร	การเรียน	หมายเหตุ
7	(4 ชั่วโมง)	**ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 1** - คำศัพท์ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 1. คำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบในการปรุง ประกอบอาหารไทย (45 นาที) 2. คำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ในการปรุง ประกอบอาหารไทย (45 นาที) 3. คำศัพท์เทคนิค (คำกิริยา) ในการปรุง ประกอบอาหารไทย (45 นาที) - หลักการตั้งชื่ออาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ (105 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 20801
8	(4 ชั่วโมง)	**ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 2** - บทสนทนาพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย (120 นาที) - บทสนทนาพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย (ส่วนหน้า) (120 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 20802
9	(8 ชั่วโมง)	**การใช้คอมพิวเตอร์พื้นฐานสำหรับงานครัวไทย** - การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการปฏิบัติงานครัว (480 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 20701
10	(4 ชั่วโมง)	**ศิลปะการตกแต่งอาหารและการนำเสนอ** - ความหมายและความสำคัญของศิลปะการตกแต่งอาหาร (30 นาที) - รูปแบบการออกแบบตกแต่งอาหาร (30 นาที) - องค์ประกอบทางศิลปะ การประยุกต์ใช้ในจานอาหาร (60 นาที) - หลักการถ่ายภาพเบื้องต้นเพื่อการนำเสนออาหาร (60 นาที) - สาธิตการจัดตกแต่งอาหารแบบคลาสสิก แบบร่วมสมัย แบบโมเดิร์น (60 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 10101 - 10910
11	(4 ชั่วโมง)	**การแบ่งประเภทอาหารไทย การจัดสำรับ และเทคนิคในการประกอบอาหารไทย และการพัฒนาตำรับอาหาร** - การแบ่งประเภทอาหารไทย (60 นาที) - การจัดสำรับ องค์ประกอบที่ควรพิจารณาในการจัดสำรับอาหารไทย (60 นาที) - ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารไทย (60 นาที) - การพัฒนาตำรับอาหาร (60 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 20301, 20302,

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	รายการอาหาร	การเรียน	หมายเหตุ
12	(4 ชั่วโมง)	**ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาววัง** - ความหมายของอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาววัง (60 นาที) - อาหารไทยโบราณและอาหารไทยชาววังที่ควรทราบ (90 นาที) - วรรณกรรมไทยที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารที่ควรทราบ (90 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 10101 - 10910
13	(4 ชั่วโมง)	**ความรู้เกี่ยวกับข้าว และข้าวในการประกอบอาหารไทย** - สายพันธุ์และคุณลักษณะประจำสายพันธุ์ข้าวที่สำคัญในประเทศไทย (30 นาที) - แหล่งปลูกข้าวที่สำคัญในประเทศไทย (30 นาที) - ความแตกต่างระหว่างข้าวนาปี กับ ข้าวนาปรัง (60 นาที) - การคัดเลือกข้าวสำหรับการประกอบอาหาร (60 นาที) - องค์ประกอบสำคัญในข้าวและสารอาหารในข้าวที่ควรทราบ (60 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 10701, 10702, 10703
14	(4 ชั่วโมง)	**ความรู้เกี่ยวกับขนมและอาหารว่างไทย** - ประวัติความเป็นมาของขนมไทยและอาหารว่างไทย (30 นาที) - ชนิดและประเภทของขนมไทยและอาหารว่างไทย (90 นาที) - 20 ขนมไทยและอาหารว่างไทย ที่ควรทราบ (120 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 10801 - 10910
15	(4 ชั่วโมง)	**อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การใช้งานและการดูแลรักษา** - อุปกรณ์การเตรียมประกอบอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษา (60 นาที) - อุปกรณ์การปรุง ประกอบอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษา (90 นาที) - อุปกรณ์การจัดเสิร์ฟอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษา (90 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 20501, 20502
16	(7 ชั่วโมง)	**การเตรียมพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย** - การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทผัก (120 นาที) - การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์บก และสัตว์ปีก (180 นาที) - การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทสัตว์น้ำ (120 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 10101 - 10802

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	รายการอาหาร	การเรียน	หมายเหตุ
17	(8 ชั่วโมง)	**การนำเสนออาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า** - เรื่องราวและบริบทที่เกี่ยวข้องในการนำเสนออาหาร (120 นาที) - การสังเคราะห์และการนำเสนอ (180 นาที) - เครื่องมือการสื่อสารออนไลน์ในโลกยุคปัจจุบัน (180 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 20901 - 20902
18	(4 ชั่วโมง)	**แรงบันดาลใจกับจรรยาบรรณในวิชาชีพ และผู้ประกอบอาหารมืออาชีพ** - จรรยาบรรณในวิชาชีพผู้ประกอบอาหารไทย (60 นาที) - ความเป็นผู้ประกอบอาหารไทยมืออาชีพ (120 นาที) - แรงบันดาลใจในวิชาชีพผู้ประกอบอาหาร (60 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI -
19	(2 ชั่วโมง)	**Set Zero Food Waste และการจัดการทางอาหารความยั่งยืน** - ความหมายและความสำคัญของ Set Zero Food Waste (30 นาที) - บทบาทของผู้ประกอบอาหารกับการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน (30 นาที) - การจัดการอาหารเพื่อความยั่งยืน (60 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI -
20	(3 ชั่วโมง)	**SOP Menu Standard and Costing** - การสร้างมาตรฐานอาหารด้วยระบบ SOP (90 นาที) - การคำนวนต้นทุน และการบริหารต้นทุน (90 นาที)	-	ออนไลน์	TPQI 20301, 20302, 20602
21	(6 ชั่วโมง)	**ปฐมนิเทศ และทดสอบทฤษฎีก่อนเข้าเรียนปฏิบัติ** - แนะนำการปฏิบัติตัวสำหรับการเรียนและการวัดผลประเมินผล (60 นาที) - ความเป็นเชฟมืออาชีพ หลักการและการนำไปใช้ (60 นาที) - สอบประมวลความรู้ภาคทฤษฎีที่เรียนออนไลน์ (120 นาที) - องค์ประกอบการจัดการงานครัวและความเป็นผู้นำในงานครัว (60 นาที) - ทักษะการสื่อสารและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าสำหรับงานครัว (60 นาที)	-	ในพื้นที่ ครั้งที่ 1	TPQI 20901, 20902
22	(8 ชั่วโมง)	**งานเตรียมพื้นฐาน 1 งานเตรียมสำหรับอาหารไทย เตรียมผัก** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการใช้ มีด รู้จักการหั่นผักแบบต่างๆทั้งแบบไทยและแบบสากล สามารถนำผักที่หั่นแล้วมาปรุงประกอบอาหารได้ (120 นาที)	ผัดผักรวมมิตร แกงเลียง (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 2	TPQI 10101 – 10502

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	รายการอาหาร	การเรียน	หมายเหตุ
23	(8 ชั่วโมง)	**งานเตรียมพื้นฐาน 2 งานเตรียมสำหรับอาหารไทย การหุงข้าวแบบต่างๆ** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวิธีหุงข้าวแบบต่างๆ ทั้งข้าวเจ้า ข้าวเหนียว และเทคนิคการหุงข้าวสวย ทั้งแบบเช็ดน้ำ ไม่เช็ดน้ำ และหุงด้วยหม้อไฟฟ้า (120 นาที)	หุงข้าวสวย หุงข้าวชนิดพิเศษ ต้มข้าวต้ม นึ่งข้าวเหนียว ไข่เจียว ข้าวผัดหมู (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 3	TPQI 10701, 10702, 10703, 10601, 10402
24	(8 ชั่วโมง)	**งานเตรียมพื้นฐาน 3 งานเตรียมเนื้อสัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์น้ำ** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักการเตรียม การหั่น และการจัดเก็บเนื้อสัตว์เพื่อเตรียมใช้งานรูปแบบต่างๆ (120 นาที)	น้ำต้มกระดูก ต้มข่าไก่ ปลาราดพริกสามรส (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 4	TPQI 10101
25	(6 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารประเภท ต้มและแกง 1** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะในการปรุงประกอบอาหารไทยประเภทแกงแบบต่างๆ (120 นาที)	ต้มยำปลาน้ำใส ต้มยำกุ้งน้ำข้น แกงส้มไข่ชะอม (นำเนื้อสัตว์ ครั้ง 4 มาปรุงประกอบ) (240 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 5	TPQI 10101, 10103, 10401
26	(6 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารประเภทยำ** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักการเตรียมวัตถุดิบในการทำยำ การปรุงประกอบอาหารประเภทยำ เทคนิคการลวก การเคล้าส่วนผสม และการจัดเสิร์ฟอาหารประเภทยำ (120 นาที)	ยำวุ้นเส้น ยำถั่วพู ลาบไก่ (นำเนื้อสัตว์ ครั้ง 4 มาปรุงประกอบ) (240 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 6	TPQI 10201, 10202
27	(6 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารประเภท ทอด ย่าง** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักการเตรียมวัตถุดิบทอด ของย่าง เทคนิคการปรุงประกอบอาหารด้วยการทอด ย่าง และการจัดเสิร์ฟอาหาร (120 นาที)	ทอดมันปลากราย ปอเปี๊ยะทอด คอหมูย่าง (240 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 7	TPQI 10401, 10402, 10802
28	(8 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารประเภท อบ นึ่ง** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักการเตรียมวัตถุดิบสำหรับอาหารอบ นึ่ง เทคนิคการปรุงประกอบอาหารด้วยการอบ นึ่ง และการจัดเสิร์ฟอาหาร (120 นาที)	ข้าวอบสับปะรด ห่อหมกปลาช่อน ปลานึ่งมะนาว (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 8	TPQI 10402, 10601
29	(8 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารประเภท ผัด 1** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการผัด เทคนิคการปรุงประกอบอาหารด้วยการผัด และการจัดเสิร์ฟอาหาร (120 นาที)	แตงกวาผัดไข่ ผัดกะเพราไก่ ไข่ดาว ไก่ผัดเม็ดมะม่วง (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 9	TPQI 10501, 10502

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	รายการอาหาร	การเรียน	หมายเหตุ
30	(8 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารประเภท เครื่องจิ้ม** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำเครื่องจิ้ม ของแนม เทคนิคการปรุงประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้มและการจัดเสิร์ฟอาหาร(120นาที)	น้ำพริกกะปิ หลนปลาอินทรีย์เค็ม น้ำพริกกากหมู (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 10	TPQI 10301, 10302, 10401, 10402
31	(8 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารประเภท ขนม** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำขนมไทย เทคนิคการปรุงประกอบอาหารประเภทขนมไทย และการจัดเสิร์ฟอาหาร (120 นาที)	ทับทิมกรอบ ข้าวเหนียวมูน แกงบวดฟักทอง ขนมกล้วย (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 11	TPQI 10901, 10910
32	(8 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารชาววัง** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักรูปแบบของอาหารชาววังที่มีการปรุงประกอบอาหารที่ละเอียดอ่อน มีความพิถีพิถัน และความประณีตในการจัดเสิร์ฟ (120 นาที)	น้ำพริกลงเรือ สะเต๊ะลือ เมี่ยงคำ (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 12	TPQI 10301, 10103
33	(8 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารท้องถิ่น 1** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักรูปแบบของอาหารท้องถิ่นต่างๆที่มีการปรุงประกอบอาหารที่แตกต่างกัน มีทรัพยากร ประชากร และวัฒนธรรมประเพณีที่ก่อให้เกิดความแตกต่างทางอาหาร (120 นาที)	แกงยังเล ข้าวซอย ส้มตำปลาร้า ไก่ย่าง (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 13	TPQI 10602, 10103, 10201, 10401
34	(8 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารบาทวิถี** รายละเอียด อาหารบาทวิถี วัฒนธรรมร่วมสมัยที่ได้รับความนิยมมากขึ้น อาหารที่ตอบสนองความเร่งรีบในสังคมปัจจุบัน ผู้เรียนได้เรียนรู้และปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียม การปรุงประกอบ และการจัดเสิร์อาหารบาทวิถีที่น่าสนใจ (120 นาที)	ผัดไทย ข้าวมันไก่ หมูปิ้ง (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 14	TPQI 10602, 10601, 10402
35	(8 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารท้องถิ่น 2** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักรูปแบบของอาหารท้องถิ่นต่างๆที่มีการปรุงประกอบอาหารที่แตกต่างกัน มีทรัพยากร ประชากร และวัฒนธรรมประเพณีที่ก่อให้เกิดความแตกต่างทางอาหาร (120 นาที)	คั่วกลิ้ง แกงเหลือง แกงป่าไก่ ไข่พะโล้ (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 15	TPQI 10502, 10103, 10101
36	(8 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารประเภท ต้มและแกง 2** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะในการปรุงประกอบอาหารไทยประเภทแกงแบบต่างๆ (120 นาที)	แกงเผ็ดเป็ดย่าง พะแนงหมู ฉู่ฉี่ปลาทู (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 16	TPQI 10103

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	รายการอาหาร	การเรียน	หมายเหตุ
37	(6 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารประเภท ผัด 2** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการผัด การเตรียมเครื่องผักที่เป็นเครื่องโขลก เทคนิคการปรุงประกอบอาหารด้วยการผัด และการจัดเสิร์ฟ (120 นาที)	ผัดพริกขิงปลาฟู ผัดฉ่า ผัดผักบุ้งไฟแดง (240 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 17	TPQI 10501, 10502
38	(8 ชั่วโมง)	**การปรุงประกอบอาหารเพื่อการค้า** รายละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนรู้เทคนิคการเตรียม การปรุงประกอบ และการจัดเก็บอาหารจำนวนมาก เพื่อเตรียมจำหน่าย หรือจัดเลี้ยง (120 นาที)	แกงเขียวหวานไก่ (360 นาที)	ในพื้นที่ ครั้งที่ 18	TPQI 10103
39	(8 ชั่วโมง)	**สอบปฏิบัติเดี่ยว** จับฉลากเลือกข้อสอบ ปฏิบัติ 2 อย่างช่วงเช้า และ 2 อย่างช่วงบ่าย	รายการอาหารตามที่จับฉลากได้	ในพื้นที่ ครั้งที่ 19	
40	(8 ชั่วโมง)	**สอบแบบรายกลุ่ม** จับกลุ่มละ 10 ท่าน ทำอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง	รายการอาหารตามที่กำหนด	ในพื้นที่ ครั้งที่ 20	

****

ช่องทางประสานดำเนินงาน

.....

๑. สำนักงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองแห่งชาติ สาขาเขต ๑๑ เลขที่๑๑๐/๑๑๔-๑๑๕ ถนนพระยาสัจจา หมู่ ๒ ตำบลเสม็ด อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี ๒๐๐๐๐
ติดต่อสอบถามเบอร์ ๐-๓๘๔๕-๕๔๗๓

๒. ศูนย์ประสานงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองจังหวัดตราด เลขที่ ๒๑๙/๑๕ หมู่ที่ ๒ ตำบลวังกระแจะ อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด ๒๓๐๐๐ ติดต่อสอบถามเบอร์ ๐-๓๙๕๑-๐๓๘๖

๓. ศูนย์ประสานงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองจังหวัดนครนายก เลขที่ ๑๒๐/๘ ถนนสาริกา -นางรอง หมู่ที่ ๒ ตำบลบ้านใหญ่ อำเภอเมืองนครนายก จังหวัดนครนายก ๒๖๐๐๐
ติดต่อสอบถามเบอร์ ๐-๓๗๓๔-๙๖๖๗

๔. ศูนย์ประสานงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองจังหวัดสระแก้ว เลขที่ ๑๑๐๙ - ๑๑๑๐ ถนนสุวรรณศร ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว ๒๗๐๐๐
ติดต่อสอบถามเบอร์ ๐-๓๗๕๕-๐๓๕๒

๕. ศูนย์ประสานงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองจังหวัดระยอง เลขที่ ๑๕๕/๒๐๘ หมู่ที่ ๒ ตำบลทับมา อำเภอเมืองระยอง จังหวัดระยอง ๒๑๐๐๐ ติดต่อสอบถามเบอร์ ๐-๓๓๖๕-๐๑๒๕

๖. ศูนย์ประสานงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองจังหวัดปราจีนบุรี เลขที่ ๒๐๖ หมู่ที่ ๒ ตำบลไม้เค็ด อำเภอเมืองปราจีนบุรี จังหวัดปราจีนบุรี ๒๕๒๓๐ ติดต่อสอบถามเบอร์ ๐-๓๗๔๕-๒๖๕๔

๗. ศูนย์ประสานงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองจังหวัดสมุทรปราการ เลขที่ ๙๙๙/๙๙๔ หมู่ที่ ๖ ตำบลแพรกษา อำเภอเมืองสมุทรปราการ จังหวัดสมุทรปราการ ๑๐๒๘๐
ติดต่อสอบถามเบอร์ ๐-๒๑๓๖-๕๖๙๐

๘. ศูนย์ประสานงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองจังหวัดจันทบุรี ลานหน้าจวนผู้ว่า ถนนเลียบเนิน ตำบลวัดใหม่ อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี ๒๒๐๐๐
ติดต่อสอบถามเบอร์ ๐-๓๙๔๘-๐๕๒๖

๙. ศูนย์ประสานงานกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองจังหวัดฉะเชิงเทรา เลขที่ ๕๕/๑๘๙ หมู่ที่ ๓ ตำบลบางตีนเป็ด อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ๒๔๐๐๐
ติดต่อสอบถามเบอร์ ๐-๓๘๐๘-๘๓๒๓

.....