

รายการ แม่ครัวหัววงษ์ By ครูชมบี  
 อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชมนุช เผื่อนพิภพ

สัปดาห์ที่	ตอน / เรื่องที่สอน	สื่อที่ผลิตสำเร็จ
1	ตอนที่ 1 หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร 1	✓
2	ตอนที่ 2 หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร 2	✓
3	ตอนที่ 3 การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร 1	✓
4	ตอนที่ 4 การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร 2	✓
5	ตอนที่ 5 การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร 3	✓
6	ตอนที่ 6 หลักเกณฑ์ของการปฏิบัติการที่ดีในการแปรรูปอาหาร	✓
7	ตอนที่ 7 การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน 1	✓
8	ตอนที่ 8 การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน 2	✓
9	ตอนที่ 9 การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน 3	✓
10	ตอนที่ 10 การแปรรูปอาหารโดยใช้ความเย็น 1	✓
11	ตอนที่ 11 การแปรรูปอาหารโดยใช้ความเย็น 2	✓
12	ตอนที่ 12 การแปรรูปโดยใช้สารเคมี 1	✓
13	ตอนที่ 13 การแปรรูปโดยใช้สารเคมี 2	✓
14	ตอนที่ 14 การแปรรูปโดยใช้รังสี 1	✓
15	ตอนที่ 15 การแปรรูปโดยใช้รังสี 2	✓
16	ตอนที่ 16 การรวบรวมวิเคราะห์ข่าวเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร (ประเทศไทย)	✓
17	ตอนที่ 17 การรวบรวมวิเคราะห์ข่าวเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร (ต่างประเทศ)	✓