

รายการ วาดการ์ตูนเบื้องต้น
อาจารย์เกียรติพงษ์ ศรีจันทิก
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2550
หน่วยงาน มทร.พระนคร

ตอนที่	เนื้อหา	หมายเหตุ
1	แนะนำอุปกรณ์ในการวาดและเทสต์ฝีมือและองค์ประกอบเบื้องต้น	
2	ทดลองวาดสิ่งของที่อยู่รอบตัว คน สัตว์ สิ่งของ	
3	การวาดคน ใบหน้า ร่างกาย เด็ก ผู้ใหญ่ การแสดงอารมณ์ 1	
4	การวาดคน ใบหน้า ร่างกาย เด็ก ผู้ใหญ่ การแสดงอารมณ์ 2	
5	การเปิดจินตนาการ ออกแบบฉากแรกเตอร์จากภาพถ่าย	
6	การเปิดจินตนาการ ออกแบบการ์ตูนที่ชอบ	
7	การฝึกระบายสี 1	
8	การฝึกระบายสี 2	

รายการ พันผูกผ้าสวย
อาจารย์รัชชัย แสงน้ำเพชรและคณะ
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2550
หน่วยงาน มทร.พระนคร

ตอนที่	เนื้อหา	หมายเหตุ
1	การเตรียมหุ่นสำหรับพันผ้า	
2	การพันผ้าโซว์ผ้า (ผ้าไทยพื้นเมือง)	
3	การพันผ้าโซว์ด้วยผ้าไทยภาคใต้	
4	การพันผ้าแบบไทยประยุกต์	
5	การพันผ้าแบบแฟนซี	
6	การพันผ้าโซว์ในงานเทศกาล	
7	การจัดผ้าและพันหุ่นโซว์	

รายการ การออกแบบเครื่องประดับ
อาจารย์อารยะ ไทยเที่ยง
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2550
หน่วยงาน มทร.พระนคร

ตอนที่	เนื้อหา	หมายเหตุ
1	เครื่องประดับจากแผ่นเงิน (ดอกไม้)	
2	เครื่องประดับจากแผ่นเงิน-ทอง (ต้นไม้)	
3	เครื่องประดับจากลูกปัด (กำไล, ต่างหู)	
4	เครื่องประดับจากผ้า (ที่ติดเสื้อ)	
5	เครื่องประดับจากเชือก	
6	เครื่องประดับจากเศษวัสดุที่เหลือใช้ 1	
7	เครื่องประดับจากเศษวัสดุที่เหลือใช้ 2	
8	เครื่องประดับจากเศษวัสดุที่เหลือใช้ 3	

รายการ อาหารจานด่วนเพื่อสุขภาพ 2
ผศ.อภิญา มานะโรจน์
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2550
หน่วยงาน มทร.พระนคร

ตอนที่	เนื้อหา	หมายเหตุ
1	ข้าวอบโหงก้วย	
2	มักโรนีสอดไส้	
3	ข้าวคลุกน้ำพริกอ่อน	
4	สปาเก็ตตี้หมูบสั้บะรด	
5	ข้าวหน้ากะหรี่ปุ้น หมูทอดญี่ปุ่น	
6	ข้าวอบเผือก	
7	สปาเก็ตตี้มายาปลาทูน่า	
8	สุกี้กั้	
9	สเต็กปลาทั้บิมซอสเห็ด	
10	ข้าวยำไก่แซบ	
11	ข้าวราดหน้าไก่	
12	ราดหน้าเกี่ยมอ้ทะเล	
13	ข้าวยำเกาหลี	
14	ไก่ม้วนผักขม	
15	ข้าวผัดปลาทุ	
16	ปิต้าเทอริยากิ	

รายการ การแกะสลักผัก ผลไม้ และสบู 2

ศศ.อภิญา มานะโรจน์

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2550

หน่วยงาน มทร.พระนคร

ตอนที่	เนื้อหา	หมายเหตุ
1	ผะอบน้ำเต้า	
2	การะเข้าแตงโม	
3	ดอกดาวกระจายจากฟักทอง	
4	ดอกบานชื่นจากแคนตาลูป	
5	การะเข้าแตงโม	
6	ดอกไม้ลายเครื่องเถาจากมะละกอ	
7	ดอกกุหลาบมันแกว	
8	ดอกบัวสวรรค์ฟักทอง	
9	ดอกบัวจากชมพู	
10	ดอกทานตะวันจากฟักทอง	
11	ดอกบัวจากส้มโอ	
12	ดอกบัวตองจากฟักทอง	
13	ดอกนางระบำจากสบู	
14	ดอกไม้ลายเครื่องเถาจากสบู	
15	ดอกกล้วยไม้จากสบู	
16	ดอกเบญจมาศจากสบู	

รายการ หลักการประกอบอาหาร
อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2550
หน่วยงาน มทร.พระนคร

ตอนที่	เนื้อหา	หมายเหตุ
1	ความรู้เบื้องต้นในการเตรียมและประกอบอาหาร	
2	องค์ประกอบของอาหาร	
3	คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร	
4	หลักการประกอบอาหารโดยใช้ความร้อนแห้ง	
5	หลักการประกอบอาหารโดยใช้ความร้อนชื้น	
6	หลักการประกอบอาหารโดยใช้ความร้อนผสม	
7	คุณภาพของอาหาร	
8	ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาหาร	
9	การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหาร	
10	หลักการเตรียมและประกอบอาหารจากข้าว	
11	หลักการเตรียมและประกอบอาหารจากแป้ง	
12	หลักการเตรียมและประกอบอาหารจากน้ำตาล	
13	หลักการเตรียมและประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์	
14	หลักการเตรียมและประกอบอาหารจากไข่	
15	หลักการเตรียมและประกอบอาหารจากผักและผลไม้	
16	การประเมินผลอาหาร	