

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-2799844-5 แฟกซ์ 02-2792204

Where Chefs Celebrate Tradition... www.wandeethaicooking.com



\* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	SET	รายการเรียน				
จ	31 ธ.ค. 61		วันสิ้นปี				
อ	1 ม.ค. 62		วันปีใหม่				
พ	2 ม.ค. 62	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ลุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
พ	3 ม.ค. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบัวขี้		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
ศ	4 ม.ค. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
จ	7 ม.ค. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
อ	8 ม.ค. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ทำกระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
พ	9 ม.ค. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
พ	10 ม.ค. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
ศ	11 ม.ค. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำเต้าหู้		แกงเผ็ดเปิดฝัก	
จ	14 ม.ค. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
อ	15 ม.ค. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พ	16 ม.ค. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
พ	17 ม.ค. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปี้ยกะมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
ศ	18 ม.ค. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน	ทำกระทงห่อหมก
จ	21 ม.ค. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
อ	22 ม.ค. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่สอดไส้		ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
พ	23 ม.ค. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อาจาดขนมปังหน้าหมู
พ	24 ม.ค. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศ	25 ม.ค. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
จ	28 ม.ค. 62	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ลุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
อ	29 ม.ค. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบัวขี้		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
พ	30 ม.ค. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
พ	31 ม.ค. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
ศ	1 ก.พ. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ทำกระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
จ	4 ก.พ. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
อ	5 ก.พ. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
พ	6 ก.พ. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำเต้าหู้		แกงเผ็ดเปิดฝัก	
พ	7 ก.พ. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
ศ	8 ก.พ. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
จ	11 ก.พ. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
อ	12 ก.พ. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปี้ยกะมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
พ	13 ก.พ. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน	ทำกระทงห่อหมก
พ	14 ก.พ. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
ศ	15 ก.พ. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่สอดไส้		ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
จ	18 ก.พ. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อาจาดขนมปังหน้าหมู
อ	19 ก.พ. 62		วันมาฆบูชา				
พ	20 ก.พ. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
พ	21 ก.พ. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
ศ	22 ก.พ. 62	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ลุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
จ	25 ก.พ. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบัวขี้		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
อ	26 ก.พ. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
พ	27 ก.พ. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
พ	28 ก.พ. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ทำกระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
ศ	1 มี.ค. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
จ	4 มี.ค. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม

อ	5 มี.ค. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดยาง	
พ	6 มี.ค. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
พ	7 มี.ค. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
ศ	8 มี.ค. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
จ	11 มี.ค. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
อ	12 มี.ค. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
พ	13 มี.ค. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
พ	14 มี.ค. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส้	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
ศ	15 มี.ค. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่		หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
จ	18 มี.ค. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
อ	19 มี.ค. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
พ	20 มี.ค. 62	set 14	ปลอเปี้ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
พ	21 มี.ค. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
ศ	22 มี.ค. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ทอดใบเตย	ไขลูกเขย
จ	25 มี.ค. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
อ	26 มี.ค. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ทำกระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
พ	27 มี.ค. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยค่ะ)				
พ	28 มี.ค. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
ศ	29 มี.ค. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดยาง	
จ	1 เม.ย. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
อ	2 เม.ย. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พ	3 เม.ย. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
พ	4 เม.ย. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
ศ	5 เม.ย. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
จ	8 เม.ย. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
อ	9 เม.ย. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส้	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
พ	10 เม.ย. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่		หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
พ	11 เม.ย. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศ	12 เม.ย. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
จ	15 เม.ย. 62						
อ	16 เม.ย. 62	set 14	ปลอเปี้ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
พ	17 เม.ย. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
พ	18 เม.ย. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ทอดใบเตย	ไขลูกเขย
ศ	19 เม.ย. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
จ	22 เม.ย. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ทำกระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
อ	23 เม.ย. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยค่ะ)				
พ	24 เม.ย. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
พ	25 เม.ย. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดยาง	
ศ	26 เม.ย. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
จ	29 เม.ย. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
อ	30 เม.ย. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
พ	1 พ.ค. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
พ	2 พ.ค. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
ศ	3 พ.ค. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
จ	6 พ.ค. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส้	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
อ	7 พ.ค. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่		หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
พ	8 พ.ค. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
พ	9 พ.ค. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
ศ	10 พ.ค. 62	set 14	ปลอเปี้ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
จ	13 พ.ค. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
อ	14 พ.ค. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ทอดใบเตย	ไขลูกเขย

พ	15 พ.ค. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
พ	16 พ.ค. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระตังตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
ศ	17 พ.ค. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
จ	20 พ.ค. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
อ	21 พ.ค. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดยาง	
พ	22 พ.ค. 62	set 4	แกงส้มชะอมไซ	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
พ	23 พ.ค. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
ศ	24 พ.ค. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
จ	27 พ.ค. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
อ	28 พ.ค. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน	ท่ากระตังห่อหมก
พ	29 พ.ค. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
พ	30 พ.ค. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่ทอดใส		ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
ศ	31 พ.ค. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
จ	3 มิ.ย. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
อ	4 มิ.ย. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
พ	5 มิ.ย. 62	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ลุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
พ	6 มิ.ย. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
ศ	7 มิ.ย. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
จ	10 มิ.ย. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
อ	11 มิ.ย. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระตังตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
พ	12 มิ.ย. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
พ	13 มิ.ย. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
ศ	14 มิ.ย. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดยาง	
จ	17 มิ.ย. 62	set 4	แกงส้มชะอมไซ	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
อ	18 มิ.ย. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พ	19 มิ.ย. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
พ	20 มิ.ย. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
ศ	21 มิ.ย. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน	ท่ากระตังห่อหมก
จ	24 มิ.ย. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
อ	25 มิ.ย. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่ทอดใส		ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
พ	26 มิ.ย. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
พ	27 มิ.ย. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศ	28 มิ.ย. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
จ	1 ก.ค. 62	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ลุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
อ	2 ก.ค. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
พ	3 ก.ค. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
พ	4 ก.ค. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
ศ	5 ก.ค. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระตังตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
จ	8 ก.ค. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
อ	9 ก.ค. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
พ	10 ก.ค. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดยาง	
พ	11 ก.ค. 62	set 4	แกงส้มชะอมไซ	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
ศ	12 ก.ค. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
จ	15 ก.ค. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
อ	16 ก.ค. 62		วันอาสาฬหบูชา				
พ	17 ก.ค. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
พ	18 ก.ค. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน	ท่ากระตังห่อหมก
ศ	19 ก.ค. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
จ	22 ก.ค. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่ทอดใส		ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
อ	23 ก.ค. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
พ	24 ก.ค. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ

พ	25 ก.ค. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
ศ	26 ก.ค. 62	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ลุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
จ	29 ก.ค. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบัวชี่		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
อ	30 ก.ค. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ทอดใบเตย	ไขลวกเขย
พ	31 ก.ค. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
พ	1 ส.ค. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระตังตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก๊กฮวย
ศ	2 ส.ค. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
จ	5 ส.ค. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
อ	6 ส.ค. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิด่าง	
พ	7 ส.ค. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
พ	8 ส.ค. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
ศ	9 ส.ค. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
จ	12 ส.ค. 62		วันแม่แห่งชาติ				
อ	13 ส.ค. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
พ	14 ส.ค. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มขาไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ท่ากระตังห่อหมก	
พ	15 ส.ค. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
ศ	16 ส.ค. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่สอดไส้		ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
จ	19 ส.ค. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
อ	20 ส.ค. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
พ	21 ส.ค. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
พ	22 ส.ค. 62	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ลุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
ศ	23 ส.ค. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบัวชี่		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
จ	26 ส.ค. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ทอดใบเตย	ไขลวกเขย
อ	27 ส.ค. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
พ	28 ส.ค. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระตังตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก๊กฮวย
พ	29 ส.ค. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
ศ	30 ส.ค. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
จ	2 ก.ย. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิด่าง	
อ	3 ก.ย. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
พ	4 ก.ย. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พ	5 ก.ย. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
ศ	6 ก.ย. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
จ	9 ก.ย. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มขาไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ท่ากระตังห่อหมก	
อ	10 ก.ย. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
พ	11 ก.ย. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่สอดไส้		ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
พ	12 ก.ย. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
ศ	13 ก.ย. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
จ	16 ก.ย. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
อ	17 ก.ย. 62	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ลุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
พ	18 ก.ย. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบัวชี่		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
พ	19 ก.ย. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ทอดใบเตย	ไขลวกเขย
ศ	20 ก.ย. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
จ	23 ก.ย. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระตังตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก๊กฮวย
อ	24 ก.ย. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
พ	25 ก.ย. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
พ	26 ก.ย. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิด่าง	
ศ	27 ก.ย. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
จ	30 ก.ย. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
อ	1 ต.ค. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
พ	2 ต.ค. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
พ	3 ต.ค. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มขาไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ท่ากระตังห่อหมก	

ศ	4 ต.ค. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
จ	7 ต.ค. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่ทอดใส		ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
อ	8 ต.ค. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
พ	9 ต.ค. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
พฤ	10 ต.ค. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
ศ	11 ต.ค. 62	set 14	ปลอบีเยะทอด	ถุ้งทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
จ	14 ต.ค. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
อ	15 ต.ค. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ทอดใบเตย	ไขลูกเขย
พ	16 ต.ค. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
พฤ	17 ต.ค. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
ศ	18 ต.ค. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
จ	21 ต.ค. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
อ	22 ต.ค. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดยาง	
พ	23 ต.ค. 62	วันปิยมหาราช					
พฤ	24 ต.ค. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
ศ	25 ต.ค. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
จ	28 ต.ค. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
อ	29 ต.ค. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
พ	30 ต.ค. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ท่ากระทงห่อหมก	
พฤ	31 ต.ค. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
ศ	1 พ.ย. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่ทอดใส		ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
จ	4 พ.ย. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
อ	5 พ.ย. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
พ	6 พ.ย. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
พฤ	7 พ.ย. 62	set 14	ปลอบีเยะทอด	ถุ้งทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
ศ	8 พ.ย. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
จ	11 พ.ย. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ทอดใบเตย	ไขลูกเขย
อ	12 พ.ย. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
พ	13 พ.ย. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
พฤ	14 พ.ย. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
ศ	15 พ.ย. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
จ	18 พ.ย. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดยาง	
อ	19 พ.ย. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
พ	20 พ.ย. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พฤ	21 พ.ย. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
ศ	22 พ.ย. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
จ	25 พ.ย. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ท่ากระทงห่อหมก	
อ	26 พ.ย. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
พ	27 พ.ย. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่ทอดใส		ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
พฤ	28 พ.ย. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
ศ	29 พ.ย. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
จ	2 ธ.ค. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
อ	3 ธ.ค. 62	set 14	ปลอบีเยะทอด	ถุ้งทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
พ	4 ธ.ค. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
พฤ	5 ธ.ค. 62	วันเฉลิมพระชนมพรรษา ร.9					
ศ	6 ธ.ค. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ทอดใบเตย	ไขลูกเขย
จ	9 ธ.ค. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
อ	10 ธ.ค. 62	วันรัฐธรรมนูญ					
พ	11 ธ.ค. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
พฤ	12 ธ.ค. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
ศ	13 ธ.ค. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม

จ	16 ธ.ค. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดยาง	
อ	17 ธ.ค. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
พ	18 ธ.ค. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พฤ	19 ธ.ค. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
ศ	20 ธ.ค. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปี้ยกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
จ	23 ธ.ค. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
อ	24 ธ.ค. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ๊วหมู
พ	25 ธ.ค. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่สอดไส้		ยำรวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
พฤ	26 ธ.ค. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อาจาดขนมปังหน้าหมู
ศ	27 ธ.ค. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
จ	30 ธ.ค. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
อ	31 ธ.ค. 62	วันสิ้นปี					