

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program)

- กลุ่มเป้าหมาย**
- 1) ผู้สนใจทั่วไป ที่มีเวลาเรียนแบบเต็มเวลา (ช่วงอายุเป้าหมาย 18 – 45 ปี)
 - 2) ผู้มีความสนใจต้องการเป็นเชฟอาหารไทยมืออาชีพในอนาคต
 - 3) ผู้ที่อยู่ในวิชาชีพผู้ประกอบการอาหารไทยและต้องการ UP skill Re skill
 - 4) ผู้มีแผนที่จะเป็นเจ้าของร้านอาหารไทย หรือต้องบริหารร้านอาหารไทย

ระยะเวลาเรียน 240 ชั่วโมง

การจัดการเรียนการสอน โดยใช้ระบบบูรณาการร่วมออนไลน์และฝึกปฏิบัติในพื้นที่ (Hy-Brid)

เรียนออนไลน์ทฤษฎี 72 ชั่วโมง ผู้เรียนลงทะเบียนผ่านระบบโดยใช้บัตรประชาชน

และศึกษาด้วยตนเองพร้อมทำแบบประเมินการเรียนเพื่อนำผลการเรียนรวมกับภาคปฏิบัติ

เรียนปฏิบัติในพื้นที่ 168 ชั่วโมง จัดในสถานศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ การบริหารจัดการ

สถานศึกษาสามารถกำหนดแนวทางการจัดการเรียนโดยให้จำนวนชั่วโมงรวมครบตามหลักสูตร

ตัวอย่าง (6 ชั่วโมง x 28 วัน)

จำนวนวันเรียน จำนวน 28 วันหรือ ตามการบริหารของสถานศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ

เนื้อหาการเรียน เน้นการเรียนในศาสตร์พื้นฐานของอาหารไทย ความเป็นไทยที่ปรากฏอยู่ในอาหารแบบต่างๆ

เรียนรู้เทคนิค พื้นฐานของการประกอบอาหารไทย เพื่อสร้างพื้นฐานการเป็น Master chef อาหารไทยที่ดี ให้

ผู้เรียนสามารถปฏิบัติอาหารประเภทนั้นๆ ได้อย่างแท้จริง โดยการเตรียม และปฏิบัติเป็นรายบุคคลตั้งแต่จุดเริ่มต้น

ของอาหารแต่ละจาน ตลอดจนสามารถจัดการการผลิตอาหาร ทั้งแบบการทำต่อจานและการทำอาหารปริมาณมาก

ให้เหมาะสมทั้งเวลาและคุณภาพ

จำนวนรายการอาหารที่เรียน 75 รายการ

การวัดและประเมินผล 1) เวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียนรวม 240 ชั่วโมง (192 ชั่วโมง)

2) มีผลคะแนนภาคทฤษฎีไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

3) มีเวลาเรียน และผลคะแนนภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

4) ได้รับการรับรองมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 4

และมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1

5) ผ่านการอบรม และทดสอบผู้สัมผัสอาหาร หรือ ผู้ประกอบกิจการอาหาร จากกรมอนามัย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program)

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	การเรียน	หมายเหตุ
1	(4 ชั่วโมง)	<p>อัตลักษณ์และ ภูมิปัญญาอาหารไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> - อัตลักษณ์ของความเป็นอาหารไทย รูป รส กลิ่นของความเป็นไทย - ภูมิปัญญาอาหารไทย <ol style="list-style-type: none"> 1. สมุนไพรในอาหารไทย การเลือก การใช้ 2. วัฒนธรรมประเพณีกับอาหารในแต่ละภูมิภาค 3. อาหารเป็นยาในวิถีไทย 	ออนไลน์	TPQI4 20901, 20902
2	(4 ชั่วโมง)	<p>ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารไทย 6 ภาค</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความเป็นมาของอาหารไทย <ol style="list-style-type: none"> 1. อาหารไทยสมัยสุโขทัย 2. อาหารไทยสมัยอยุธยา 3. อาหารไทยสมัยกรุงธนบุรีและต้นกรุงรัตนโกสินทร์ 4. อาหารไทยสมัยรัชกาลที่ 4 ถึง รัชกาลที่ 6 5. อาหารไทยร่วมสมัย - อาหารไทย 6 ภาค <ol style="list-style-type: none"> 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	TPQI4 20901, 20902
3	(6 ชั่วโมง)	<p>สุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานปรุง ประกอบอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1. การจัดการคนและอนามัยส่วนบุคคล 2. การจัดการวัตถุดิบในการปรุง ประกอบอาหาร 3. การจัดการสถานที่ และการจัดการสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค 4. การจัดการขยะและสิ่งปฏิกูลที่หลีกเลี่ยงจากการประกอบอาหาร 	ออนไลน์	TPQI4 20201, 20202 20901, 20902
4	(4 ชั่วโมง)	<p>การบริหารทรัพยากรสำหรับงานครัว</p> <ul style="list-style-type: none"> - การบริหารและการจัดการทรัพยากรในงานครัว ประกอบด้วย <ol style="list-style-type: none"> 1. การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในงานครัว 2. การบริหารการเงิน สินค้าคงคลัง และระบบบัญชีพื้นฐาน 3. การจัดการสถานที่ การออกแบบ การดูแลรักษาหลังการใช้งาน 	ออนไลน์	TPQI4 20101, 20102 20103, 20104 20601, 20901 20902
5	(4 ชั่วโมง)	<p>ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการจัดการสำหรับงานครัวไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยที่ควรทราบ - การตรวจรับและการจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย - การจัดเก็บวัตถุดิบและการเบิกจ่าย ลักษณะ ความสำคัญการจัดการ 	ออนไลน์	TPQI4 20401, 20402 20403, 20901 20902

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	การเรียน	หมายเหตุ
6	(4 ชั่วโมง)	การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร - ความรู้พื้นฐานการตลาด 1. ความหมาย ความสำคัญ และการวางแผนทางการตลาด 2. โลกของตลาดในธุรกิจอาหาร 3. การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย 4. กลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ	ออนไลน์	TPQI4 20602, 20901 20902
7	(4 ชั่วโมง)	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 1 - คำศัพท์ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 1. คำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบในการปรุง ประกอบอาหารไทย 2. คำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ในการปรุง ประกอบอาหารไทย 3. คำศัพท์เทคนิค (คำกริยา) ในการปรุง ประกอบอาหารไทย - หลักการตั้งชื่ออาหารไทย	ออนไลน์	TPQI4 20801, 20802
8	(4 ชั่วโมง)	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวไทย 2 - บทสนทนาพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย - บทสนทนาพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย (ส่วนหน้า)	ออนไลน์	TPQI4 20801, 20802
9	(2 ชั่วโมง)	Set Zero Food Waste เพื่อความยั่งยืนทางอาหาร - ความหมายและความสำคัญของ Set Zero Food Waste - บทบาทของผู้ประกอบอาหารกับการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน - การจัดการอาหารเพื่อความยั่งยืน	ออนไลน์	TPQI4 20901, 20902
10	(4 ชั่วโมง)	การใช้คอมพิวเตอร์พื้นฐานสำหรับงานครัวไทย - การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการปฏิบัติงานครัว	ออนไลน์	TPQI4 20701 20901, 20902
11	(4 ชั่วโมง)	ศิลปะการตกแต่งอาหารและการนำเสนอ - ความหมายและความสำคัญของศิลปะการตกแต่งอาหาร - รูปแบบการออกแบบตกแต่งอาหาร - องค์ประกอบทางศิลปะ การประยุกต์ใช้ในจานอาหาร - หลักการถ่ายภาพเบื้องต้นเพื่อการนำเสนออาหาร - สาธิตการจัดตกแต่งอาหารแบบคลาสสิก แบบร่วมสมัย แบบโมเดิร์น	ออนไลน์	TPQI4 20901, 20902 10101 - 10910
12	(4 ชั่วโมง)	การแบ่งประเภทอาหารไทย การจัดสำรับ และเทคนิคในการประกอบอาหารไทย และการพัฒนาตำรับอาหาร - การแบ่งประเภทอาหารไทย - การจัดสำรับ องค์ประกอบที่ควรพิจารณาในการจัดสำรับอาหารไทย - ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารไทย - การพัฒนาตำรับอาหาร	ออนไลน์	TPQI4 20301, 20302 20901, 20902
13	(4 ชั่วโมง)	ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาวจังหวัด - ความหมายของอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยชาวจังหวัด - อาหารไทยโบราณและอาหารไทยชาวจังหวัดที่ควรทราบ - วรรณกรรมไทยที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารที่ควรทราบ	ออนไลน์	TPQI4 10101 - 10910 20901, 20902

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	การเรียน	หมายเหตุ
14	(4 ชั่วโมง)	ความรู้เกี่ยวกับข้าว และข้าวในการประกอบอาหารไทย - สายพันธุ์และคุณลักษณะประจำสายพันธุ์ข้าวที่สำคัญในประเทศไทย - แหล่งปลูกข้าวที่สำคัญในประเทศไทย - ความแตกต่างระหว่างข้าวนาปี กับ ข้าวนาปรัง - การคัดเลือกข้าวสำหรับการประกอบอาหาร - องค์ประกอบสำคัญในข้าวและสารอาหารในข้าวที่ควรทราบ	ออนไลน์	TPQI4 10701 - 10703 20901, 20902
15	(4 ชั่วโมง)	ความรู้เกี่ยวกับขนมและอาหารว่างไทย - ประวัติความเป็นมาของขนมไทยและอาหารว่างไทย - ชนิดและประเภทของขนมไทยและอาหารว่างไทย - 20 ขนมไทยและอาหารว่างไทย ที่ควรทราบ	ออนไลน์	TPQI4 10801 - 10910 20901, 20902
16	(4 ชั่วโมง)	อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การใช้งานและการดูแลรักษา - อุปกรณ์การเตรียมประกอบอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษา - อุปกรณ์การปรุง ประกอบอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษา - อุปกรณ์การจัดเสิร์ฟอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษา	ออนไลน์	TPQI4 20501, 20502 20901, 20902
17	(8 ชั่วโมง)	การเตรียมพื้นฐานสำหรับงานครัวไทย - การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทผัก - การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ปีก และสัตว์ปีก - การตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบประเภทสัตว์น้ำ	ออนไลน์	TPQI4 10101 - 10910 20901, 20902
18	(6 ชั่วโมง)	งานเตรียมพื้นฐาน 1 ทบทวนความรู้งานเตรียม การเตรียมผัก สำหรับการประกอบอาหารไทย - การตัด หั่น แต่ง ผัก ที่ควรทราบ - การทำน้ำต้มกระดูก และการทำซอสพื้นฐานในงานครัวไทย	ในพื้นที่	TPQI4 10101 - 10502 20901, 20902
19	(6 ชั่วโมง)	งานเตรียมพื้นฐาน 2 การเตรียมผัก สำหรับการประกอบอาหารไทย การเตรียมเนื้อสัตว์น้ำ และการหุงข้าวสวย	ในพื้นที่	TPQI4 10101 - 10502 20901, 20902
20	(6 ชั่วโมง)	งานเตรียมพื้นฐาน 3 การเตรียมผัก สำหรับการประกอบอาหารไทย การเตรียมไก่ตัว การแล่ และประกอบอาหาร	ในพื้นที่	TPQI4 10101 - 10502 20901, 20902
21	(6 ชั่วโมง)	งานเตรียมพื้นฐาน 4 การเตรียมผัก สำหรับการประกอบอาหารไทย การเตรียมปลา การแล่ และการประกอบอาหาร	ในพื้นที่	TPQI4 10101 - 10502 20901, 20902
22	(6 ชั่วโมง)	งานเตรียมพื้นฐาน 5 การเตรียมผัก และเนื้อสัตว์ + การหุงข้าวต้มขาว	ในพื้นที่	TPQI4 10101 - 10502 20901, 20902
23	(6 ชั่วโมง)	เทคนิค การปรุงประกอบอาหารประเภทยำ การเตรียมน้ำยำ การจัดการผักและเนื้อสัตว์	ในพื้นที่	TPQI4 10201, 10202 20901, 20902
24	(6 ชั่วโมง)	เทคนิคการปรุงประกอบอาหารประเภท ต้มและแกง ไหม้โคลกเครื่องแกง (แกงไม่เข้ากะทิ)	ในพื้นที่	TPQI4 10101 20901, 20902

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	การเรียน	หมายเหตุ
25	(6 ชั่วโมง)	ต้มและแกงไทย ไหมโลกเครื่องแกง(แกงเข้ากะทิ)	ในพื้นที่	TPQI4 10101 20901, 20902
26	(6 ชั่วโมง)	ต้มและแกงไทย (แกงไม่เข้ากะทิ โขลกเครื่องแกง)	ในพื้นที่	TPQI4 10102, 10103 20901, 20902
27	(6 ชั่วโมง)	ต้มและแกงไทย (แกงเข้ากะทิ โขลกเครื่องแกง)	ในพื้นที่	TPQI4 10102, 10103 20901, 20902
28	(6 ชั่วโมง)	เทคนิคการประกอบอาหารประเภท ผัด	ในพื้นที่	TPQI4 10501, 10502 20901, 20902
29	(6 ชั่วโมง)	อาหารบาทวิถี	ในพื้นที่	TPQI4 10601, 10602, 10802, 20901, 20902
30	(6 ชั่วโมง)	อาหารบาทวิถี จำนวนมาก	ในพื้นที่	TPQI4 10501, 10502 10501, 10602 20901, 20902
31	(6 ชั่วโมง)	อาหารภาคเหนือ	ในพื้นที่	TPQI4 10301, 10302 10401, 10402 10702, 10103 20901, 20902
32	(6 ชั่วโมง)	อาหารภาคอีสาน	ในพื้นที่	TPQI4 10103, 10301 10401, 10402 10602, 10702 10201 20901, 20902
33	(6 ชั่วโมง)	อาหารภาคใต้	ในพื้นที่	TPQI4 10103, 10301 10302, 10401 10402, 10502 20901, 20902
34	(6 ชั่วโมง)	อาหารไทยโบราณ 1	ในพื้นที่	TPQI4 10103, 10301 10201 20901, 20902
35	(6 ชั่วโมง)	อาหารไทยโบราณ 2	ในพื้นที่	TPQI4 10103, 10301 10201 20901, 20902
36	(6 ชั่วโมง)	อาหารว่างไทย 1 (ประเภทผัด ทอด)	ในพื้นที่	TPQI4 10802 20901, 20902
37	(6 ชั่วโมง)	อาหารว่างไทย 2 (ประเภทหนึ่ง และอื่นๆ)	ในพื้นที่	TPQI4 10801 20901, 20902
38	(6 ชั่วโมง)	ขนมไทย 1 ใส่ น้ำแข็ง ต้มกะทิ และเทคนิคพิเศษ	ในพื้นที่	TPQI4 10901 20901, 20902

ลำดับ	เวลา	เนื้อหาการเรียน	การเรียน	หมายเหตุ
39	(6 ชั่วโมง)	ขนมไทย 2 ประเภทนี้้ง เชื่อม และเครื่องไข่	ในพื้นที่	TPQI4 10902, 10903 10906 20901, 20902
40	(6 ชั่วโมง)	ขนมไทย 3 อบ ผิง จี่	ในพื้นที่	TPQI4 10907, 10909 20901, 20902
41	(6 ชั่วโมง)	ขนมไทย 4 กวน ฉาบ ทอด และขนมสามชั้นตอน	ในพื้นที่	TPQI4 10908, 10904 10905, 10910 20901, 20902
42	(6 ชั่วโมง)	วางแผนเตรียมสอบรายกลุ่มและรายบุคคล	ในพื้นที่	TPQI4 10101 - 10910 20901, 20902
43	(6 ชั่วโมง)	สอบจับเวลาแบบรายกลุ่ม ทำอาหารสำหรับ 5 จาน	ในพื้นที่	TPQI4 10101 - 10910 20901, 20902
44	(6 ชั่วโมง)	สอบจับเวลาแบบรายบุคคล ทำอาหารแบบคอร์ต จำนวน 1 คอร์ต 5 จาน	ในพื้นที่	TPQI4 10101 - 10910 20901, 20902
45	(6 ชั่วโมง)	สอบประมวลความรู้ ปัจฉิมนิเทศ	ในพื้นที่	TPQI4 10101 - 20903

รายละเอียดรายการอาหารในแต่ละรายวิชา

รายวิชา	รายการอาหาร	จำนวนรายการ
งานเตรียมพื้นฐาน 1 ทบทวนความรู้งานเตรียมการเตรียมผัก สำหรับการประกอบอาหารไทย	-	-
งานเตรียมพื้นฐาน 2 การเตรียมผัก สำหรับการประกอบอาหารไทย การเตรียมเนื้อสัตว์น้ำ และการหุงข้าวสวย	น้ำต้มกระดูก ข้าวสวย	1 (1)
งานเตรียมพื้นฐาน 3 การเตรียมผัก สำหรับการประกอบอาหารไทย การเตรียมไก่ตัว การแล่ และประกอบอาหาร	ไก่ย่าง ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	2 (3)
งานเตรียมพื้นฐาน 4 การเตรียมผัก สำหรับการประกอบอาหารไทย การเตรียมปลา การแล่ และการประกอบอาหาร	ปลานึ่งมะนาว ปลาทอดน้ำปลา น้ำจิ้มซีฟู้ด ยำมะม่วง	2 (5)
งานเตรียมพื้นฐาน 5 การเตรียมผัก และเนื้อสัตว์ + การหุงข้าวต้มขาว	ข้าวต้มขาว ข้าวต้มหมูสับ ไข่เจียวหมูสับ ผัดคะน้าปลาเค็ม	4 (9)
เทคนิค การปรุงประกอบอาหารประเภทยำ การเตรียมน้ำยำ การจัดการผักและเนื้อสัตว์	น้ำยำน้ำขาว(น้ำยำอเนกประสงค์) น้ำยำน้ำพริกเผา ยำวุ้นเส้น ยำถั่วพู พริกกุ้ง	3 (12)
เทคนิคการปรุงประกอบอาหารประเภท ต้มและแกง (แกงไม่เข้ากะทิ)	ต้มยำกุ้งน้ำใส ต้มยำกุ้งน้ำข้น แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้ ไข่พะโล้	4 (16)
ต้มและแกงไทย (แกงเข้ากะทิ)	ต้มข่า ใบเหลียงหรือหน่อไม้ต้มกะทิสด ต้มกะทิเนื้อเค็ม	3 (19)
ต้มและแกงไทย (แกงไม่เข้ากะทิ โขลกเครื่องแกง)	แกงส้มไข่ชะอม แกงป่าลูกชิ้นปลากราย แกงเลียงกุ้งสด	3 (22)
ต้มและแกงไทย (แกงเข้ากะทิ โขลกเครื่องแกง)	แกงเขียวหวานเนื้อพริกชี้หนู แกงขี้เหล็กเนื้อ/หมูย่าง แกงกะหรี่ไก่	3 (25)
เทคนิคการประกอบอาหารประเภท ผัด	ผัดพริกขิงปลาช่อนกรอบ ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดผักรวม ลูกชิ้นปลากรายผัดพริกเหลือง	4 (29)
อาหารบาทวิถี	ข้าวผัดปู ผัดกะเพราหมู ผัดไทย ผัดซีอิ้ว	4 (33)
อาหารบาทวิถี 3 จำนวนมาก	ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ ก๋วยเตี๋ยวหลอด	3 (36)
อาหารภาคเหนือ	ลาบคั่ว ข้าวเหนียวนึ่ง แกงฮังเล ข้าวซอย น้ำพริกหนุ่ม	5 (41)
อาหารภาคอีสาน	ส้มตำ น้ำตก แกงอ่อม ผัดหมี่โคราช ซุพหน่อไม้	5 (46)
อาหารภาคใต้	คั่วกลิ้ง ผัดสะตอ แกงเหลือง ไก่ก้อและ ปลาทอดขมิ้น	5 (51)

รายวิชา	รายการอาหาร	จำนวนรายการ
อาหารไทยโบราณ 1	เสิร์ฟว่าปลาฟู ต้มจืด ทอดมันปลากราย	3 (54)
อาหารไทยโบราณ 2	น้ำพริกถนอมเนื้อ แกงรัญจวน หลนเต้าเจี้ยว	3 (57)
อาหารว่างไทย 1 (ประเภททอด)	ขลุ่ยกุ่ม ประทัดลม ข้าวตังหน้าตั้ง	3 (60)
อาหารว่างไทย 2 (ประเภทหนึ่ง และอื่นๆ)	สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ ซ่อม่วง	3 (63)
ขนมไทย 1 ใส่น้ำแข็ง ต้มกะทิ และเทคนิคพิเศษ	ข้าวเหนียวมูน ทับทิมกรอบ แกงบวดฟักทอง	3 (66)
ขนมไทย 2 ประเภทหนึ่ง เชื่อม และเครื่องไข่	กล้วยไข่เชื่อม ฝอยทอง ขนมตาล	3 (69)
ขนมไทย 3 อบ ผิง จี	เผือกกวน ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมแป้งจี	3 (72)
ขนมไทย 4 กวน ฉาบ ทอด และขนมสามชั้นตอน	ขนมไส้ไส้ ขนมกรอบเค็ม กล้วยแขก	3 (75)
วางแผนเตรียมสอบรายกลุ่มและรายบุคคล		
สอบจับเวลาแบบรายกลุ่ม ทำอาหารสำหรับ 5 จาน		
สอบจับเวลาแบบรายบุคคล ทำอาหารแบบคอร์ต จำนวน 1 คอร์ต 5 จาน		
สอบประมวลความรู้ ปัจฉิมนิเทศ		