



หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพระดับสูง (Master Thai Chefs Grand Diploma)

- กลุ่มเป้าหมาย**
- 1) ผู้สนใจทั่วไป ที่มีเวลาเรียนแบบเต็มเวลา (ช่วงอายุเป้าหมาย 18 – 35 ปี)
 - 2) ผู้ค้นหาตนเอง อยากเป็นเชฟอาหารไทยมืออาชีพในอนาคต
 - 3) ผู้ที่อยู่ในวิชาชีพต้องการ UP skill Reskill
 - 4) ผู้มีเป้าหมายชีวิตที่จะเป็นเจ้าของร้านอาหารไทยหรือต้องบริหารร้านอาหารไทย

ระยะเวลาเรียน 288 ชั่วโมง

การเรียน เรียนทฤษฎี ร้อยละ 20 จำนวน 56 ชั่วโมง (6 ชั่วโมง x 9 วัน)
เรียนปฏิบัติ ร้อยละ 80 จำนวน 224 ชั่วโมง (6 ชั่วโมง x 38 วัน)
สอบภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

ระยะเวลาเรียน ประมาณ 3 เดือน เรียนวันจันทร์ - ศุกร์ เวลา 09.00 – 16.00 น. โดยประมาณ

เนื้อหาการเรียน เน้นการเรียนในศาสตร์พื้นฐานของอาหารไทยความเป็นไทยที่ปรากฏอยู่ในอาหารแบบต่างๆ เรียนรู้เทคนิคพื้นฐานของการประกอบอาหารไทย เพื่อสร้างพื้นฐานการเป็น Masterchef อาหารไทยที่ดี ให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติอาหารประเภทนั้นๆ ได้อย่างแท้จริง โดยการเตรียมและปฏิบัติเป็นรายบุคคลตั้งแต่จุดเริ่มต้นของ

อาหารแต่ละจาน ตลอดจนสามารถจัดการการผลิตอาหารทั้งแบบการทำต่องานและการทำอาหารปริมาณมากให้เหมาะสมทั้งเวลาและคุณภาพ

จำนวนรายการอาหารที่เรียน 120 รายการ

- การวัดและประเมินผล**
- 1) ระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนรวม 288 ชั่วโมง (192 ชั่วโมง)
 - 2) มีผลคะแนนภาคทฤษฎีไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 - 3) มีผลคะแนนภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ประกาศนียบัตรและการทดสอบร่วมในหลักสูตร

- 1) ทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 4
- 2) ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ

1

3) อบรมและทดสอบผู้สัมผัสอาหาร หรือผู้ประกอบการอาหาร จากกรมอนามัย

ตารางการอบรม หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพระดับสูง (Master Thai Chefs Grand Diploma)

ลำดับ	วันที่/เวลา	เนื้อหา	ผู้สอน	หมายเหตุ
1	วันจันทร์ที่ 1 กันยายน 2568 (9.00-12.00)	ปฐมนิเทศ การเรียนในหลักสูตร เชฟอาหารไทยมืออาชีพระดับสูง โภชนาการพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบอาหารไทย อาหารและสารอาหารที่จำเป็นแก่ร่างกาย การทำงานของสารอาหารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับร่างกาย อาหาร 5 หมู่ และการจัดรายการอาหารครบส่วน อาหารสำหรับบุคคลต่างๆ		
2	(13.00-16.00)	ปฐมนิเทศ การเรียนในหลักสูตร (ต่อ) เชฟอาหารไทยมืออาชีพระดับสูง เนื้อหาการอบรม ระยะเวลาการอบรม เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในระหว่างการอบรม และรายละเอียดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง การวัดผลประเมินผล		
3	วันอังคารที่ 2 กันยายน 2568 (9.00-12.00)	ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารไทย ศัพท์ในการเตรียมอาหารที่ควรทราบ ศัพท์ในการปรุงประกอบอาหารที่ควรทราบ ศัพท์ในการจัดเสิร์ฟอาหารที่ควรทราบ		
4	(13.00-16.00)	อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย ชนิดประเภทอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร		

ลำดับ	วันที่/เวลา	เนื้อหา	ผู้สอน	หมายเหตุ
		การลับมีดจากเหล็กลับมีด และจากหินลับมีด และการดูแลรักษา		
5	วันพุธที่ 3 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	พื้นฐานงานเตรียมสำหรับครัวไทย เกี่ยวกับสถานที่ ระเบียบการใช้พื้นที่ครัว การแต่งกาย และข้อพึงปฏิบัติ การเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ และการจัดการ ผัก เนื้อสัตว์ และวัตถุดิบของแห้ง การทำน้ำต้มกระดูก (STOCK) และการจัดเก็บ การหุงข้าวสวยจากข้างหอมมะลิ / ข้าวกล้อง / ข้าวสังข์หยด / ข้าวไรต์เบอร์รี่ สรุปบทเรียนความแตกต่างๆของชนิดข้าว การหุง และความรู้ลักษณะรับประทาน		
6	วันพฤหัสบดีที่ 4 กันยายน 2568 (9.00-12.00) (13.00-17.00)	อาหารไทย 6 ภาค กับภูมิปัญญาอาหารถิ่น เอกลักษณ์อาหารไทย 4 ภาคหลัก และ 2 ภาครอง วัฒนธรรมการกินอาหารของคนไทยในแต่ละภูมิภาค อาหารกับวัฒนธรรม และวิถีชีวิตไทย.		
7		เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ในการประกอบอาหารไทย ชนิดประเภท เนื้อสัตว์ในอาหารไทย การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ คุณลักษณะที่ปรากฏ ในเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดี การเตรียมเพื่อปรุงประกอบเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ และ การจัดเก็บ		
8	วันศุกร์ที่ 5 กันยายน 2568 (9.00-12.00)	อาหารจากไข่ เพื่องานครัวไทย ความรู้เกี่ยวกับไข่ คุณสมบัติของไข่แต่ละประเภท การเลือกซื้อไข่ไก่ ไข่เป็ด ไข่ นกกกระทา และการดูแลเก็บรักษา ฝึกการปรุงประกอบอาหารจากไข่ แบบต่างๆ ไข่ดาว ไข่เจียวหมูสับ ไข่เจียวปู ไข่ตุ๋นโบราณ ไข่ตุ๋นเนื้อเนียน ไข่ยัดไส้		

ลำดับ	วันที่/เวลา	เนื้อหา	ผู้สอน	หมายเหตุ
9	วันจันทร์ที่ 8 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	งานเตรียมพื้นฐาน 1 การเตรียมผัก สำหรับการประกอบอาหารไทย การเตรียมเนื้อสัตว์น้ำประเภทกุ้ง ต้มยำกุ้งน้ำใสแบบโบราณ ต้มยำกุ้งน้ำข้น โป๊ะแตก และน้ำสต็อกกุ้ง		
10	วันอังคารที่ 9 กันยายน 2568 (9.00-12.00)	สำหรับไทย ความหมายของสำหรับ วัฒนธรรมและรูปแบบการจัดอาหารของไทย หลักฐาน ประวัติศาสตร์ ของการจัดสำหรับ หลักในการพิจารณาการจัดสำหรับอาหาร และ ตัวอย่างสำหรับอาหารไทยที่น่าสนใจ		
11	(13.00-16.00)	อาชีพอนามัยส่วนบุคคลผู้ประกอบอาหาร และงานสุขาภิบาลอาหาร การจัดการอนามัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหาร การจัดการสถานที่ปรุงประกอบอาหาร และสิ่งแวดล้อม หลักการทางสุขาภิบาลอาหาร HACCP และความวิกฤติทางอาหาร สัตว์และแมลงนำโรคทางอาหาร และการจัดการ		
12	วันพุธที่ 10 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	งานเตรียมพื้นฐาน 2 การเตรียมผัก สำหรับการประกอบอาหารไทย การหุงข้าวสวย และการเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทหมู ข้าวผัดปู ข้าวคลุกกะปิ หมูหวาน ข้าวหมูหมักทอดกระเทียม การหมักหมู และ ข้าวผัดปลาเค็ม		

ลำดับ	วันที่/เวลา	เนื้อหา	ผู้สอน	หมายเหตุ
13	วันพฤหัสบดีที่ 11 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	งานเตรียมพื้นฐาน 3 การเตรียมผัก สำหรับการประกอบอาหารไทย การเตรียมการแล้ ้ไก่ตัว และประกอบอาหารจากเนื้อไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง น้ำต้มกระดูก ต้มข่าไก่) ปีกไก่ทอดน้ำปลา		
14	วันศุกร์ที่ 12 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	งานเตรียมพื้นฐาน 4 การเตรียมผัก สำหรับการประกอบอาหารไทย การเตรียมปลา การแล้ และการประกอบอาหาร ต้มยำปลาแบบพื้นบ้าน ยำมะม่วง ปลาทอดน้ำปลา แกงเหลือง		
15	วันจันทร์ที่ 15 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	งานเตรียมพื้นฐาน 5 การเตรียมผัก และเนื้อสัตว์ + การหุงข้าวต้มขาว ข้าวต้มขาว ยำปลาสดกับกุ้งแห้ง ผัดหมูสับหน้าเล็บบ ผัดผักบุ้งไฟแดง		
16	วันอังคารที่ 16 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	ยำไทย 1 ยำไทยโบราณแบบต่างๆ ยำถั่วพู ยำทวาย		
17	วันพุธที่ 17 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	ยำไทย 2 ร้านยำไทย การเตรียมร้านยำ การจัดการผักและเนื้อสัตว์ ยำปลาคุกฟู ยำวุ้นเส้นรวมมิตร ยำเนื้อย่าง น้ำยำสำหรับร้านค้า		
18	วันพฤหัสบดีที่ 18 กันยายน 2568	ต้มและแกงไทย 1 / แกงไม่เข้ากะทิ ต้มส้มปลากระบอก พริกแกงแกงเลียง แกงเลียงนพเก้า แกงรัฐจวน		

ลำดับ	วันที่/เวลา	เนื้อหา	ผู้สอน	หมายเหตุ
	(9.00-17.00)			
19	วันศุกร์ที่ 19 กันยายน 2568 (9.00-16.00)	ต้มและแกงไทย 2 / แกงเข้ากะทิ แกงเขียวหวานเนื้อพริกชี้หนู น้ำพริกแกงเขียวหวาน แกงเขียวหวานปริมาณมาก (ไก่, ลูกชิ้นปลาทราย, กุ้ง)		
20	วันจันทร์ที่ 22 กันยายน 2568 (9.00-12.00)	ผักและผลไม้ในการประกอบอาหารไทย ชนิดและประเภทของผักผลไม้ไทย การเลือก การเตรียม และการเก็บรักษา การแปรรูปผัก ผลไม้ เป็นอาหาร และการจัดเก็บ		
21	(13.00-16.00)	ความรู้เกี่ยวกับขนมและอาหารว่าง ชนิด ประเภท เอกลักษณะขนมไทย อาหารว่างไทย จำแนกตามวิธีการประกอบ อาหาร และ 20อาหารว่างไทย 20 อาหารหวานไทยที่ควรทราบ		
22	วันอังคารที่ 23 กันยายน 2568 (9.00-12.00)	การจัดการและการวางแผนวัตถุดิบ การวางแผนและการคำนวณการใช้วัตถุดิบ การจัดทำคุณลักษณะวัตถุดิบ การ จัดซื้อ การตรวจรับ และจัดเก็บวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ การทำระบบคลังสินค้า เพื่อลดรายจ่าย		
23	(13.00-16.00)	มาตรฐานกับการจัดการร้านอาหารไทย ความหมาย และประโยชน์ของการจัดทำมาตรฐาน รูปแบบการจัดทำมาตรฐาน เพื่อการจัดการอาหารและงานบริการ ดำรับอาหารมาตรฐาน ความหมาย และการ จัดทำ SOP สำหรับการปฏิบัติงานครัว ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา		

ลำดับ	วันที่/เวลา	เนื้อหา	ผู้สอน	หมายเหตุ
24	วันพุธที่ 24 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	ต้มและแกงไทย 3 แกงเข้ากะทิ โขลกเครื่องแกง น้ำพริกแกงกระหี่ แกงกระหี่เนื้อตุ๋น แกงคั่วปูใบชะพลู น้ำพริกแกงพะแนง พะแนงไก่ ออจาต		
25	วันพฤหัสบดีที่ 25 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	ต้มและแกงไทย 4 / แกงเข้ากะทิ โขลกเครื่องแกง น้ำพริกแกงมัสมั่น แกงมัสมั่นเนื้อส้มซ่า แกงมัสมั่นไก่ โรตีส		
26	วันศุกร์ที่ 26 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	ผัด ทอด ในอาหารไทย 1 / การใช้เตาจีน และกระทะ สำหรับอาหารจานผัด ผัดกระเพราเนื้อวัว หรือหมูสับ ซอสผัด ผัดเผ็ดหมูป่า		
27	วันจันทร์ที่ 29 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	ผัด ทอด ในอาหารไทย 2 การใช้เตาจีน และกระทะ สำหรับอาหารจานผัด ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง ผัดกะหล่ำปลี (กะหล่ำหลี่ทอดน้ำปลา) ผัดฉ่าทะเล		
28	วันอังคารที่ 30 กันยายน 2568 (9.00-17.00)	อาหารบาหวีที่ 2 ข้าวมันไก่ต้ม ข้าวมันไก่ทอด ข้าวมันไก่ย่าง และน้ำจิ้มแบบต่างๆ		

ลำดับ	วันที่/เวลา	เนื้อหา	ผู้สอน	หมายเหตุ
29	วันพุธที่ 1 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	อาหารบาเทวี 1 ซอสผัดไทย ผัดไทยกุ้งสด(ผัดสด) ผัดไทยกุ้งสด(ซอส) ข้าวอบเบญจัญชาติ		
30	วันพฤหัสบดีที่ 2 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	ผัด ทอด ในอาหารไทย 3 การใช้เตาจีน และกระทะ สำหรับอาหารจานผัด ผัดพริกขิงปลาตุ๋น ผัดพริกเหลืองยอดมะพร้าวกุ้งสด ปูผัดผงกะหรี่ ต้มและแกงไทย 2 / แกงเข้ากะทิ แกงเขียวหวานเนื้อพริกขี้หนู น้ำพริกแกงเขียวหวาน แกงเขียวหวานปริมาณมาก (ไก่, ลูกชิ้นปลากราย, กุ้ง)		
31	วันศุกร์ที่ 3 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย หลักศิลปะในการจัดตกแต่งอาหาร การวางเรื่องราว แนวคิด และองค์ประกอบที่ เกี่ยวข้อง การจัดวางการถ่ายภาพ และการนำเสนอ ฝึกปฏิบัติการลงซอส		
32	วันจันทร์ที่ 6 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	ศาสตร์การทำอาหารระดับโมเลกุล ในการประกอบอาหารไทย (Molecular Gastronomy Technic) ชนิดของสารเคมีที่ใช้ปรับคุณลักษณะอาหารที่นิยมในอุตสาหกรรมอาหาร กระบวนการเกิดโฟมในอาหาร การทำให้น้ำซอสแข็งตัวขึ้นเป็นทรง และการเกิดชั้นฟิล์มกักเก็บซอส (คาร์เวีย) เทคนิคการทำให้โครงสร้างโปรตีนเปลี่ยนแปลง และสามารถเก็บความชุ่มชื้น		

ลำดับ	วันที่/เวลา	เนื้อหา	ผู้สอน	หมายเหตุ
		เทคนิคการชงวีเพื่อเก็บรสชาติอาหาร และความชุ่มชื้น การสกัดกลิ่นรสของวัตถุดิบลงในน้ำมัน และน้ำซूप การทำเจลลี่ การเชื่อมโปรตีน และการเพิ่มความข้นของซอสในอาหาร ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา		
33	วันพุธที่ 8 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	อาหารไทย 5 ภาค 1 อาหารไทยภาคอีสาน แกงประอะหน่อไม้ปล่าอย่างผักแขยง ส้มตำปลาร้า ลาบเป็ดคั่ว ข้าวเหนียวนึ่ง		
34	วันพฤหัสบดีที่ 9 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	อาหารไทย 5 ภาค 2 อาหารไทยภาคเหนือ ข้าวซอย ลาบคั่ว ฮังเล น้ำพริกแกงข้าวซอย พริกปราบ		
35	วันศุกร์ที่ 10 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย การจัดผลไม้สำหรับรับประทาน และการตัดหั่นแต่งผลไม้เพื่องานบริการ		
36	วันอังคารที่ 14 ตุลาคม 2568 (9.00-12.00)	ข้าวและธัญชาติ ข้าว สายพันธุ์ข้าวในประเทศไทย และแหล่งปลูกที่ให้ผลผลิตในไทย ลักษณะ ความแตกต่างของข้าวแต่ละสายพันธุ์ และการนำไปประกอบอาหาร ความหมาย ของธัญชาติ ธัญชาติชนิดต่างๆ การเลือก การใช้ และเทคนิคในการปรุงประกอบ อาหารจากธัญชาติ		
37	(13.00-17.00)	โภชนาคีอาหารไทย ประวัติเรื่องราวอาหารไทย ผ่านการเล่าเรื่องทาง Food Gastronomy รสชาติแห่ง		

ลำดับ	วันที่/เวลา	เนื้อหา	ผู้สอน	หมายเหตุ
		เรื่องราวในอาหารไทย ความเป็นไทย และแนวโน้ม ทางเลือก ทางรอดของอาหารไทยใน ทศวรรษหน้า		
38	วันพุธที่ 15 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	อาหารไทย 5 ภาค 3 อาหารไทยภาคใต้ ไก่ก้อและ น้ำหมักไก่ก้อและ สะตอผัดกุ้ง คั่วกลิ้งหมู พริกแกงคั่วกลิ้ง		
39	วันพฤหัสบดีที่ 16 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	อาหารไทย 5 ภาค 4 อาหารไทยภาคตะวันออก หมูชะมวง ข้าวพริกเกลือ เส้นแกงผัดปู		
40	วันศุกร์ที่ 17 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	อาหารไทย ไบราม 1 (เครื่องจิ้ม ไบราม) 86) น้ำพริกกะปิและเครื่องประกอบ 87) น้ำพริกลงเรือ 88) ปลาฟู 89) หลนปู		
41	วันจันทร์ที่ 20 ตุลาคม 2568 (9.00-12.00)	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับงานครัว การวางแผนแรงงาน และ โครงสร้างบุคลากรในงานครัว การจัดหา คัดเลือก และ การสร้างระบบพัฒนาบุคลากรในงานครัว การสร้างแรงจูงใจในการปฏิบัติ การวัดผลประเมินผลการปฏิบัติงาน		
42	(13.00-16.00)	การจัดการการเงินสำหรับงานครัว ต้นทุนในงานครัว การคำนวณต้นทุนอาหาร กาประมาณการรายรับ รายจ่ายและ สัดส่วนเปรียบเทียบธุรกิจอาหารแบบต่างๆ การบริหารสินค้าคงคลัง และความ เสี่ยงทางบัญชี และแนวคิดทางงานบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ		

ลำดับ	วันที่/เวลา	เนื้อหา	ผู้สอน	หมายเหตุ
43	วันอังคารที่ 21 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	อาหารไทยโบราณ 2 90) ใส้กรอกไทย 91) ปลาแนม 92) หมี่กรอบโบราณ		
44	วันพุธที่ 22 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	อาหารว่างไทย 1 ประเภททอด หมูโสร่ง กระทงทอง ปอเปี๊ยะทอด ทอดมันปลาทราย สะเต๊ะไก่		
45	วันศุกร์ที่ 24 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	อาหารว่างไทย 2 ประเภทนึ่ง 98) ม้าฮ่อ 99) ซ่อม่วง 100) ปากหม้อ 101) สาकुไส้หมู		
46	วันจันทร์ที่ 27 ตุลาคม 2568 (9.00-12.00)	ขนมไทย 1 ใส่น้ำแข็ง และคัมกะทิ ข้าวเหนียวมะม่วง ฟักทองแกงบวด ทับทิมกรอบ บัวลอย		
47	วันอังคารที่ 28 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	Innovative Thai Modern 1 102) อาหารเรียกน้ำย่อย 103) ซุป		
48	วันพุธที่ 29 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	Innovative Thai Modern 2 104) อาหารจานหลัก 105) ขนม		
49	วันพฤหัสบดีที่	ขนมไทย 2 ประเภทนึ่ง และเชื่อม		

ลำดับ	วันที่/เวลา	เนื้อหา	ผู้สอน	หมายเหตุ
	30 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	ขนมตาล กล้วยไข่เชื่อม ข้าวต้มมัด		
50	วันศุกร์ที่ 31 ตุลาคม 2568 (9.00-17.00)	ขนมไทย 3 อบ ผิง จี หม้อแกงเผือกหอม บ้าบิ่น ดอกลำควน ขนมเบื้อง		
51	วันจันทร์ที่ 3 พฤศจิกายน 2568 (9.00-17.00)	ขนมไทย 4 ขนมเครื่องไข่และลูกชุบ ฝอยทอง ถั่วกวน เม็ดขนุน ลูกชุบ		
52	วันอังคารที่ 4 พฤศจิกายน 2568 (9.00-17.00)	สอบปฏิบัติการอาหารแบบเดี่ยว โดยทำอาหารจานเดียว แกงกะทิ และขนม ในเวลา 3 ชั่วโมง โดยจับฉลากเลือกเมนู		
53	วันพุธที่ 5 พฤศจิกายน 2568 (9.00-17.00)	สอบปฏิบัติการอาหารแบบกลุ่ม โดยทำอาหารสำหรับไทยดั้งเดิม 1 สำหรับ / 4 คนรับประทาน (อาหาร 6 รายการ เร็กน้ำย่อย 1 รายการ คาว 5 รายการ หวาน 1 รายการ)		
54	วันพฤหัสบดีที่ 6 พฤศจิกายน 2568 (9.00-17.00)	สอบปฏิบัติการกลุ่ม แบบจำลองสถานการณ์ร้านอาหาร โดยจัดทำอาหารไทยแบบ Fine dining จำนวน 4 เมนู เตรียม เช้า เสิร์ฟ ค่า		
55	วันศุกร์ที่ 7 พฤศจิกายน 2568 (9.00-11.00)	จรรยาบรรณผู้ประกอบการอาหารกับความยั่งยืน		

ลำดับ	วันที่/เวลา	เนื้อหา	ผู้สอน	หมายเหตุ
56	(11.00-12.00)	พิธีมอบประกาศนียบัตร และปิดการอบรม		

** สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการขยับตารางเรียน/ผู้สอนตามความเหมาะสม ทั้งนี้จะแจ้งให้ผู้เรียนทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 1 สัปดาห์

**