

สัปดาห์ที่ 1		
พุธ / Wed 1	พฤหัสบดี / Thu 2	ศุกร์ / Fri 3
ขนมไทย 12 สูตร (Thai Desserts 12 Recipes)		

สัปดาห์ที่ 2				
จันทร์ / Mon 6	อังคาร / Tue 7	พุธ / Wed 8	พฤหัสบดี / Thu 9	ศุกร์ / Fri 10
อาหารไทย 3 (ช่วงเช้า) (Thai Cookery 3 : In the Morning)				
อาหารญี่ปุ่นยอดนิยม 2 (Popular Japanese Cookery 2 : In the Afternoon)				

สัปดาห์ที่ 3				
จันทร์ / Mon 13	อังคาร / Tue 14	พุธ / Wed 15	พฤหัสบดี / Thu 16	ศุกร์ / Fri 17
สเต็กจานด่วน (European Steak)				
			ขนมไทยพิเศษ (Special Thai Desserts)	

หลักสูตร วันเสาร์		
เสาร์ / Sat 4	เสาร์ / Sat 11	เสาร์ / Sat 18
ขนมหีบไทยไส้ไก่/ ขนมห่อม่วงไส้กุ้ง/ ปั้นขลิบนี้้งไส้ปลา (Kanom Jeeb Thai Sai Kai/ Kanom Chow Mung Sai Kung/ Pun Klip Nueng Sai Pla)	กระหรี่ปั๊ฟ 5 ไส้ (Curry Puff 5 Filling)	เค้กขนมหั่นอาลิวกุหลาบ (Cake Kanom Chun Alua Ku Lap)