

## ร้านอาหารสาธิต 'รสไทยโฮโฮ' สร้างทักษะการเรียนรู้จากการลงมือทำ



หนึ่งในนโยบายด้านการศึกษาที่สำคัญของโรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา คือ มุ่งเน้นให้นักเรียนนักศึกษาเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริงนอกเหนือจากการศึกษาผ่านตำรา เพื่อสร้างทักษะและประสบการณ์ตรงให้กับผู้เรียน รายวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร สาขาเซฟอาหารไทย ประเภทวิชาคหกรรม ถือเป็นอีกหนึ่งรายวิชาที่สามารถตอบโจทย์แนวคิดการลงมือปฏิบัติจริงได้เป็นอย่างดี

**ดร.นवलอนงค์ ธรรมเจริญ** ผู้อำนวยการ โรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา กล่าวว่า ทางโรงเรียนมุ่งเน้นให้นักเรียนและนักศึกษาทุกประเภทสาขาวิชา ทั้งในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพและประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงได้เรียนรู้ผ่านการลงมือจริงควบคู่กับการศึกษาในห้องเรียน เพื่อนำความรู้มาประยุกต์ใช้ ต่อยอด และสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ ซึ่งจะทำให้เรียนนักศึกษาจดจำ เรียนรู้ และเข้าใจในบทเรียนรวดเร็ว เช่น รายวิชาธุรกิจจัดเลี้ยงของนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2 สาขางานเซฟอาหารไทย ประเภทวิชาคหกรรม ที่หลังจากจบการเรียนทฤษฎีจากอาจารย์แล้ว



นักศึกษาต้องเปิดร้านอาหารสาธิตได้ โดยใช้ความรู้ที่เรียนมาเป็นแนวทางปฏิบัติ วิธีการเรียนแบบลงมือปฏิบัติจริงจะช่วยสร้างประสบการณ์ให้นักเรียนนักศึกษาโดยตรง โดยมีครูผู้สอนเป็นที่ปรึกษา เมื่อนักเรียนนักศึกษาต้องออกไปปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการจะส่งผลให้การเรียนรู้ระบบงาน การแก้ปัญหา และการปรับตัวมีความรวดเร็วที่นักเรียน นักศึกษาที่เรียนเฉพาะตำราเรียนอย่างเดียว

**นายฐานริส นุสดิน** นักศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ปีที่ 2 สาขาเซฟอาหารไทย เล่าถึงกระบวนการเตรียมงานว่าทีมงานได้ร่วมกันวางแผนจัดคอร์สอาหาร ซึ่งแบ่งเป็นคอร์ส A และคอร์ส B แต่ละคอร์สจะมีเมนูอาหารทานเล่น อาหารจานหลัก ซุป และของหวานที่แตกต่างกัน จากนั้นทำการสำรวจ โดยให้ครู นักเรียนและนักศึกษาทำแบบสำรวจจำนวน 50 ชุด เพื่อหาว่าคอร์สอาหารคอร์สใดได้รับความนิยมมากที่สุด ผลปรากฏว่าทั้ง

2 คอร์ส ได้รับความนิยมเท่ากัน ทีมงานจึงคัดเลือกเมนูอาหารที่ได้คะแนนสูงสุดของแต่ละคอร์สมาเป็นอาหารของร้านอาหาร "รสไทยโฮโฮ" ได้แก่ เมนูพลา่กึ่งสำหรับเรียกน้ำย่อย เมนูซูป 3 กษัตริย์ปรุงจากเนื้อสัตว์ 3 ชนิด ได้แก่ กุ้ง หมู และไก่ โดยใช้ไส้ตอกไก่ที่ตุ๋นพร้อม 3 เกลอบ คือ กระเทียม พริกไทยดำ และรากผักชี เมนูจานหลักคือข้าวสวยน้ำดอกอัญชันทานคู่กับแกงปูใบชะพลู และปลากะพงฟูซอส 3 รส ปิดท้ายด้วยของหวานเมนูไดฟูกุหยกมณีสตรอว์เบอร์รี่ ของหวานสไตล์ฟิวชั่นที่ผสมผสานความเป็นไทยและญี่ปุ่นอย่างลงตัว มาพร้อมกับการเตรียมชุดพิเศษน้ำเตาโคร้อัญชัน เมื่อได้เมนูอาหารแล้วจึงวางแผนการเลือกใช้วัตถุดิบ การคำนวณวัตถุดิบ การซื้อวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การออกแบบการนำเสนออาหาร (Food Stylist) การคิดราคา คอร์ส การตกแต่งสถานที่ การจัดโต๊ะอาหาร การคำนวณต้นทุนกำไร การขายคอร์ส การดูแลลูกค้า และการบริการระหว่างมื้ออาหาร เป็นต้น ส่วนที่ยากที่สุดคือการวางแผนการจัดเตรียมร้าน เพราะต้องคำนึงถึงโทนสีรสชาติ ความเข้ากันของบรรยากาศกับเมนูอาหาร และความเป็นไปได้ สำหรับที่มาของชื่อรสไทยโฮโฮคือต้องการนำเสนอถึงความแปลกใหม่ ความน่าสนใจของอาหารไทยที่ต่างจากรูปแบบเดิมๆ โดยทั้งหมดอยู่ภายใต้มาตรฐาน HACCP Hazard Analysis Critical Control Point คือ มาตรฐานควบคุมดูแลความปลอดภัยในทุกกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อป้องกันอันตรายและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ (biological hazard) จุลินทรีย์ก่อโรค (pathogen) อันตรายทางเคมี (chemical hazard) และอันตรายทางกายภาพ (physical hazard)