

สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา CHITRALADA TECHNOLOGY INSTITUTE

วิทยาลัยเทคโนโลยีจิตรลดา :: สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา (สายวิชาชีพ)

อาคาร 60 พรรษา ราชสุดาสมภพ (604)
ภายในบริเวณสำนักพระราชวัง สนามเสือป่า
ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

The Bureau of Royal Household,
Sanam-Suepa, Sri-Ayutthaya Rd., Dusit,
Bangkok 10300, THAILAND



ข่าวล่าสุด ดาวกับดวง วันพฤหัสบดีที่ 19 มีนาคม 2563 : โดย ทีมเทพพร

การศึกษา

สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดาสร้างเชฟไทย ใช้ แนวคิดการลงมือปฏิบัติจริง

วันที่ 6 มีนาคม 2563 - 10:53 น.



จากนโยบายภาครัฐที่มุ่งเน้นให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางครัวโลก (Thai Kitchen to the World) เพราะปัจจัยสำคัญ คือ ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่อุดมสมบูรณ์ มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งยังมีองค์ความรู้ด้านอาหารที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน จึงทำให้ธุรกิจอาหารที่มีอัตราขยายตัวสูงขึ้นในทุกปี และจากผลสำรวจของศูนย์วิจัยกสิกรรมไทยคาดว่า ธุรกิจร้านอาหารมีมูลค่ารวมอยู่ที่ 4.37-4.41 แสนล้านบาท หรือขยายตัวร้อยละ 1.4-2.4 จากปี 2562

แต่ธุรกิจอาหารต้องพบกับโจทย์ท้าทายรอบด้าน โดยเฉพาะด้านทักษะบุคลากรที่อาจไม่เพียงพอ ด้วยเหตุนี้ **สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา (สจด.)** จึงมุ่งเน้นให้นักเรียนเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง นอกเหนือจากการศึกษาผ่านตำรา เพื่อสร้างทักษะและประสบการณ์ตรงให้กับผู้เรียน โดยมีรายวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร สาขาเชฟอาหารไทย ประเภทวิชาคหกรรม เป็นหนึ่งรายวิชาที่สามารถตอบโจทย์แนวคิดการลงมือปฏิบัติจริงได้เป็นอย่างดี

"ดร.นวลอนงค์ ธรรมเจริญ" ผู้อำนวยการโรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา กล่าวว่า หนึ่งในนโยบายด้านการศึกษาที่สำคัญของโรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา คือ มุ่งเน้นให้นักเรียนและนักศึกษาทุกสาขาวิชา ได้เรียนรู้ผ่านการลงมือจริงควบคู่กับการศึกษาในห้องเรียน เพื่อที่จะนำความรู้มาประยุกต์ใช้ ต่อ ยอด

"เรามีหลายวิชาที่ตอบโจทย์แนวคิดหลังจากจบการเรียนทฤษฎีจากอาจารย์แล้ว นักศึกษาต้องเปิดร้านอาหารสาธิตได้ โดยใช้ความรู้ที่เรียนมาเป็นแนวทางปฏิบัติ เพราะวิธีการเรียนแบบลงมือปฏิบัติจริง"

"ฐานิส นุตดิน" นักศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ปีที่ 2 สาขาเชฟอาหารไทย เล่าถึงกระบวนการเรียนรู้ว่า ทางทีมได้ร่วมกันวางแผนจัดคอร์สอาหารซึ่งแบ่งเป็นคอร์ส A และคอร์ส B แต่ละคอร์สจะมีเมนูอาหารทานเล่น อาหารจานหลัก ซุป และของหวานที่แตกต่างกัน จากนั้นทำการสำรวจโดยให้ครู นักเรียน ทำแบบสำรวจจำนวน 50 ชุด เพื่อหาว่าคอร์สอาหารคอร์สใดได้รับความนิยมมากที่สุด

"ทั้ง 2 คอร์สได้รับความนิยมเท่ากันทีมงานจึงคัดเลือกเมนูอาหารที่ได้คะแนนสูงสุดของแต่ละคอร์สมาเป็นอาหารของร้านสาธิต "รสไทยไฮโซ" ได้แก่ เมนูพลาแกง สำหรับเรียกน้ำย่อย, เมนูซูปรี่ 3 กษัตริย์ ประจําเนื้อสัตว์ 3 ชนิดได้แก่ กุ้ง หมู และไก่ โดยใช้น้ำสต็อกไก่ที่ตุ๋นพร้อม 3 เกล็ด คือกระเทียม พริกไทยดำ และรากผักชี ส่วนเมนูจานหลัก คือ ข้าวสวย น้ำดอกอัญชันทานคู่กับแกงปูใบชะพลู และปลากะพงฟูซอส 3 รส ปิดท้ายด้วยของหวานเมนูไดฟุกุหมกถั่วไส้ตรั่วเบอร์รี่ ของหวานสไตล์ฟิวชั่นที่ผสมผสานความเป็นไทย และญี่ปุ่นอย่างลงตัว"

"เมื่อได้เมนูอาหารแล้ว จึงวางแผนการเลือกวัตถุดิบ การคำนวณวัตถุดิบ การซื้อวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การออกแบบการนำเสนออาหาร (food stylist) การคิดราคา คอร์ส การตกแต่งสถานที่ และการบริการระหว่างมื้ออาหาร เป็นต้น"

โดยทั้งหมดอยู่ภายใต้มาตรฐาน HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ซึ่งเป็นมาตรฐานควบคุมดูแลความปลอดภัยในทุกกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อป้องกันอันตรายและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร

นับเป็นการเรียนรู้และฝึกทักษะการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ และการศึกษาโภชนาการตามที่คำนึงถึงความปลอดภัยในด้านอาหาร การปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น วางแผนดำเนินงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในการจัดงานเลี้ยงประเภทต่าง ๆ แบบครบวงจร และเรียนรู้เชิงธุรกิจ และสามารถศึกษาต่อในระดับสูงต่อไปได้