

## ประชาชาติธุรกิจ

WWW.PRACHACHAT.NET ออนไลน์

### การศึกษา

# สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดาสร้างเชฟไทย ใช้ แนวคิดการลงมือปฏิบัติจริง

วันที่ 6 มีนาคม 2563 - 10:53 น.



จากแนวนโยบายภาครัฐที่มุ่งเน้นให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางครัวโลก (Thai Kitchen to the World) เพราะมีปัจจัยสำคัญ คือ ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่อุดมสมบูรณ์ มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งยังมีองค์ความรู้ด้านอาหารที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน จึงทำให้ธุรกิจอาหารที่มีอัตราขยายตัวสูงขึ้นในทุกปี และจากผลสำรวจของศูนย์วิจัยกสิกรไทยคาดว่า 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 ต่อยอด

“เรามีหลายวิชาที่ตอบโจทย์แนวคิดหลังจากจบการเรียนทฤษฎีจากอาจารย์แล้ว นักศึกษาต้องเปิดร้านอาหารสาธิตได้ โดยใช้ความรู้ที่เรียนมาเป็นแนวทางปฏิบัติ เพราะวิธีการเรียนแบบลงมือปฏิบัติจริง”

**“ฐานริส นุสดิน”** นักศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ปีที่ 2 สาขาเซฟอาหารไทย เล่าถึงกระบวนการเรียนรู้ว่า ทางทีมได้ร่วมกันวางแผนจัดคอร์สอาหารซึ่งแบ่งเป็นคอร์ส A และคอร์ส B แต่ละคอร์สจะมีเมนูอาหารทานเล่น อาหารจานหลัก ซุป และของหวานที่แตกต่างกัน จากนั้นทำการสำรวจโดยให้ครู นักเรียน ทำแบบสำรวจจำนวน 50 ชุด เพื่อหาว่าคอร์สอาหารคอร์สใดได้รับความสนใจมากที่สุด

“ทั้ง 2 คอร์สได้รับความนิยมเท่ากันทีมงานจึงคัดเลือกเมนูอาหารที่ได้คะแนนสูงสุดของแต่ละคอร์สมาเป็นอาหารของร้านสาธิต “รสไทยไฮโซ” ได้แก่ เมนูพลาแกง สำหรับเรียกน้ำย่อย, เมนูซุป3 ภัตตริย์ปรุงจากเนื้อสัตว์ 3 ชนิดได้แก่ กุ้ง หมู และไก่ โดยใช้แป้งดอกไก่ที่ต้นพร้อม 3 เกลอ คือกระเทียม พริกไทยดำ และรากผักชี ส่วนเมนูจานหลัก คือ ข้าวสวย น้ำดอกอัญชันทานคู่กับแกงปูใบชะพลู และปลากะพงฟูซอส 3 รส ปิดท้ายด้วยของหวานเมนูโดฟูกหยกมณีเสดรอว์เบอร์รี่ ของหวานสโด้ฟิวชั่นที่ผสมผสานความเป็นไทยและญี่ปุ่นอย่างลงตัว”

“เมื่อได้เมนูอาหารแล้ว จึงวางแผนการเลือกใช้วัตถุดิบ การคำนวณวัตถุดิบ การซื้อวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การออกแบบการนำเสนออาหาร (food stylist) การคิดราคา คอร์ส การตกแต่งสถานที่ และการบริการระหว่างมืออาหาร เป็นต้น”

โดยทั้งหมดอยู่ภายใต้มาตรฐาน HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ซึ่งเป็นมาตรฐานควบคุมดูแลความปลอดภัยในทุกกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อป้องกันอันตรายและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร

นับเป็นการเรียนรู้และฝึกทักษะการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ และการสุขภาพอาหารตามที่คำนึงถึงความปลอดภัยในด้านอาหาร การปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น วางแผนดำเนินงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในการจัดงานเลี้ยงประเภทต่าง ๆ แบบครบวงจร และเรียนรู้เชิงธุรกิจ และสามารถศึกษาต่อในระดับสูงต่อไปได้