

เตลีนิวส์ อ่านความจริง อ่านเตลีนิวส์ จันทร์ที่ 2 มีนาคม 2563

ร.จิตรลดาฯ สร้างทักษะเด็กเน้นลงมือทำจริง

ร.จิตรลดาวิชาชีพ สจต. สร้างทักษะนักเรียน นักศึกษาทุกสาขา ทั้งปวช.และปวส. เรียนตำราแล้ว ต้องลงมือทำจริงด้วย เพื่อเรียนรู้ระบบงาน แก้ปัญหา และการปรับตัวเข้าสังคมได้

พฤษภาคมที่ 27 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 14.17 น.



ดร.นวลอนงค์ ธรรมเจริญ ผู้อำนวยการ โรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา(สจต.) กล่าวว่า โรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ มุ่งเน้นให้นักเรียนและนักศึกษาทุกสาขาวิชา ทั้งในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ(ปวช.)และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.)ได้เรียนรู้ผ่านการลงมือจริงควบคู่กับการศึกษาในห้องเรียน

สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา CHITRALADA TECHNOLOGY INSTITUTE

วิทยาลัยเทคโนโลยีจิตรลดา และ โรงเรียนจิตรลดา (สายวิชาชีพ)

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

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



เพื่อนำความรู้มาประยุกต์ใช้ ต่อยอด และสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ ซึ่งจะทำให้นักเรียน นักศึกษาจดจำ เรียนรู้ และเข้าใจในบทเรียนได้อย่างรวดเร็ว เช่น รายวิชาธุรกิจจัดเลี้ยงของนักศึกษา ปวส. ชั้นปีที่ 2 สาขางานเซฟอาหารไทย ประเภทวิชาคหกรรมนั้น เมื่อนักศึกษาเรียนทฤษฎีเสร็จแล้วก็ต้องนำความรู้ที่เรียนมา เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติ และลงมือปฏิบัติจริง โดยนักศึกษาจะต้องตั้งทีม เพื่อเปิดร้านอาหารสาธิต



ซึ่งช่วยสร้างประสบการณ์ให้นักเรียนนักศึกษาโดยตรง โดยมีครูผู้สอนเป็นที่ปรึกษา เมื่อนักเรียนนักศึกษาต้องออกไปปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการจะส่งผลให้การเรียนรู้ระบบงาน การแก้ปัญหา และการปรับตัว รวดเร็วกว่านักเรียน นักศึกษาที่เรียนเฉพาะในตำราเรียนอย่างเดียว



สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา CHITRALADA TECHNOLOGY INSTITUTE

วิทยาลัยเทคโนโลยีจิตรลดา และ โรงเรียนจิตรลดา (สายวิชาชีพ)

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

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



เพื่อเรียกน้ำย่อย เมนูซูป 3 ษัตริย์ ซึ่งปรุงจากเนื้อสัตว์ 3 ชนิด ได้แก่ กุ้ง หมู และไก่ โดยใช้แป้งตอกไก่ที่คุ้น
พร้อม 3 กลอ คือ กระเทียม พริกไทยดำ และรากผักชี ส่วนเมนูจานหลักคือข้าวสวยน้ำดอกอัญชัญทานคู่กับ
แกงปูใบชะพลู และปลากะพงฟูซอส 3 รส ปิดท้ายด้วยของหวานเมนูไดฟุกุหยกมณีสตรีออร์เบอร์รี่ ของหวาน
สไตล์ฟิวชั่นที่ผสมผสานความเป็นไทยและญี่ปุ่นอย่างลงตัว มาพร้อมกับเครื่องดื่มสุดพิเศษน้ำตะไคร้อัญชัน



สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา CHITRALADA TECHNOLOGY INSTITUTE

วิทยาลัยเทคโนโลยีจิตรลดา และ โรงเรียนจิตรลดา (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



หลังจากได้เมนูอาหารแล้วจึงวางแผนการเลือกใช้วัตถุดิบ การคำนวณวัตถุดิบ การซื้อวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การออกแบบการนำเสนออาหาร (Food Stylist) การคิดราคาคอร์ส การตกแต่งสถานที่ การจัดโต๊ะอาหาร การคำนวณต้นทุนกำไร การขายคอร์ส การดูแลลูกค้า และการบริการระหว่างมื้ออาหาร เป็นต้น ส่วนที่ยากที่สุดคือการวางแผนการจัดเตรียมร้าน เพราะต้องคำนึงถึงโทนสี วัสดุ ความเข้ากันของบรรยากาศกับเมนูอาหาร และความเป็นไปได้



สำหรับที่มาของชื่อ "รสไทยไฮโซ" คือต้องการนำเสนอถึงความแปลกใหม่ ความน่าสนใจของอาหารไทยที่ต่างจากรูปแบบเดิมๆ โดยทั้งหมดอยู่ภายใต้มาตรฐาน HACCP Hazard Analysis Critical Control Point คือ มาตรฐานควบคุมดูแลความปลอดภัยในทุกกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อป้องกันอันตรายและสิ่งปนเปื้อนในอาหารได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ (biological hazard) จุลินทรีย์ก่อโรค (pathogen) อันตรายทางเคมี (chemical hazard) และอันตรายทางกายภาพ (physical hazard)