

The Food School Bangkok
A Progressive Learning Community

หลักสูตรการยกระดับ ธุรกิจอาหารยุคใหม่ สำหรับผู้ประกอบการ **SMEs**

*Advanced Food Business
Skills for SMEs*



**THE
FOOD
SCHOOL**

 **THAILAND
BOARD OF
INVESTMENT**


กระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation

 **สอวป**
สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย
และนวัตกรรมแห่งชาติ

หลักสูตรการยกระดับธุรกิจอาหารยุคใหม่ สำหรับผู้ประกอบการ SMEs

อุตสาหกรรมอาหารเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมยุทธศาสตร์ที่สำคัญของประเทศไทย และเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมอนาคต (New S-Curve) ที่ภาครัฐให้ความสำคัญในการพัฒนาศักยภาพกำลังคน เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศในระยะยาว การเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี กระบวนการผลิต การบริหารจัดการร้านอาหาร และพฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่ ส่งผลให้แรงงานไทยจำเป็นต้องมีทักษะใหม่ที่หลากหลาย ครอบคลุมทั้งด้านธุรกิจ เทคโนโลยีอาหาร ความยั่งยืน การออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์ รวมถึง ทักษะด้านการสร้างแบรนด์และการทำการตลาด ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล



ในปัจจุบัน ผู้ประกอบการ SMEs ด้านอาหารจำนวนมากมีประสบการณ์ปฏิบัติงานจริง แต่ยังคงขาดทักษะระดับกลางถึงสูง ที่จำเป็นต่อการยกระดับคุณภาพธุรกิจให้สอดคล้องกับแนวโน้ม “อุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต (Food for the Future)” โดยเฉพาะทักษะการวิเคราะห์ธุรกิจ การบริหารต้นทุน การออกแบบเมนู การออกแบบระบบครัวอย่างยั่งยืน ตลอดจนทักษะด้านการสร้างแบรนด์และการตลาดออนไลน์ ที่มีบทบาทสำคัญในการเพิ่มยอดขายและสร้างตัวตนของร้านอาหารในยุคที่ผู้บริโภคพึ่งพาสื่อดิจิทัลเป็นหลัก

ดังนั้น การพัฒนากำลังคนในภาคอุตสาหกรรมอาหารจึงจำเป็นต้องครอบคลุมทั้ง Upskill, Reskill และ New Skill เพื่อให้ผู้ประกอบการและแรงงานไทยสามารถรองรับเทคโนโลยีขั้นสูงในระบบร้านอาหาร ยกระดับผลผลิตของร้าน พร้อมทั้งเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ ขณะเดียวกันต้องสามารถสื่อสารคุณค่าและเอกลักษณ์ของแบรนด์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อนำพาธุรกิจอาหารสู่การเติบโตอย่างยั่งยืนและสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจให้กับประเทศ

หลักสูตรการยกระดับธุรกิจอาหารยุคใหม่สำหรับผู้ประกอบการ SMEs จึงถูกออกแบบขึ้นเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะเชิงธุรกิจ เทคโนโลยี นวัตกรรม การสร้างแบรนด์ และการออกแบบอาหารจานเด่น เพื่อพัฒนากำลังคนไทยให้พร้อมต่อการทำงานในอุตสาหกรรมอาหารอนาคต และสนับสนุนเป้าหมายของภาครัฐในการพัฒนากิจกรรมรอบด้านให้แก่แรงงานไทยในยุคดิจิทัลและเศรษฐกิจฐานนวัตกรรม

หลักสูตรนี้จัดทำขึ้นเพื่อ

หลักสูตรการยกระดับธุรกิจอาหารยุคใหม่สำหรับผู้ประกอบการ SMEs เป็นหลักสูตรที่มุ่งพัฒนากิจกรรมระดับกลาง–สูงสำหรับผู้ประกอบการและบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้สามารถปรับตัวและแข่งขันได้ในระบบอาหารแห่งอนาคต (Food for the Future) หลักสูตรครอบคลุมองค์ความรู้ด้านการออกแบบโมเดลธุรกิจอาหาร การวางแผนเชปต์ร้านและเมนูตามหลัก Food Design การบริหารต้นทุนและกำหนดราคาด้วยข้อมูลเชิงวิเคราะห์ ตลอดจนการออกแบบครัวและระบบการผลิตอาหารที่มีประสิทธิภาพและยั่งยืนตามแนวทาง BCG Economy

ผู้เรียนจะได้พัฒนากิจกรรมสำคัญทั้งด้านเทคนิค แนวคิดเชิงธุรกิจ นวัตกรรม การสร้างแบรนด์และการตลาด เพื่อสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับธุรกิจอาหารจริงได้ทันที พร้อมทั้งผู้เรียนจะได้เรียนรู้เทคนิคในการพัฒนาเมนูอาหารแบบศาสตร์การทำอาหารเชิงโมเลกุล (Molecular Gastronomy)

เพื่อสร้างเมนูอาหารจานเด่นประจำร้านที่ช่วยเพิ่มมูลค่าทางธุรกิจอย่างเป็นรูปธรรม รวมถึงเสริมสร้างสมรรถนะในการวางแผน พัฒนา และยกระดับกระบวนการดำเนินงานของร้านอาหารในสภาพแวดล้อมการแข่งขันยุคใหม่ หลักสูตรนี้จึงเป็นส่วนสำคัญในการพัฒนากำลังคนไทยให้มีความพร้อม รองรับเทคโนโลยีและแนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารในอนาคต และส่งเสริมความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืนของผู้ประกอบการ SMEs ในระดับประเทศ





กลุ่มตำแหน่งงานที่สอดคล้อง

หลักสูตรนี้ออกแบบมาเพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ปฏิบัติงานและผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารที่มีประสบการณ์หรือมีความรู้เบื้องต้นอยู่แล้ว และต้องการยกระดับทักษะสู่ระดับที่สูงขึ้น เพื่อรองรับการทำงานในระบบอาหารยุคใหม่ที่เน้นข้อมูล เทคโนโลยี ความยั่งยืน และการออกแบบธุรกิจอย่างเป็นระบบ โดยหลักสูตรสอดคล้องกับความต้องการของตำแหน่งงานต่อไปนี้

- ผู้ช่วยผู้ประกอบการร้านอาหาร SMEs ที่ต้องการยกระดับคุณภาพธุรกิจ เพิ่มกำไร และเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงาน
- ผู้จัดการร้านอาหาร (Restaurant Manager) ที่รับผิดชอบด้านการปฏิบัติการ รายได้-ต้นทุน การกำหนดราคา และการสร้างประสบการณ์ลูกค้า
- ผู้จัดการครัว (Kitchen Manager / Head Cook) ที่ต้องวางระบบครัว ควบคุมต้นทุน และบริหารทีมในสภาพแวดล้อมการผลิตที่ต้องการความสม่ำเสมอและยั่งยืน
- ผู้พัฒนาธุรกิจอาหาร (Food Business Developer / Concept Creator) ที่มีบทบาทในการออกแบบคอนเซ็ปต์ร้าน เมนู และแนวทางการขยายธุรกิจ
- ผู้ดูแลต้นทุนอาหาร (Cost Controller / Cost Analyst) ที่ต้องวิเคราะห์ต้นทุนอาหาร ควบคุม Margin และสนับสนุนการตัดสินใจเชิงข้อมูล
- ผู้ประกอบการหรือผู้จัดการที่กำลังขยายกิจการ และต้องการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน รวมถึงการออกแบบระบบครัว การวางเมนู และการทำการตลาดยุคใหม่
- ผู้ที่ต้องการเริ่มประกอบธุรกิจอาหาร SMEs
- นักเรียนและนักศึกษาสายงานครัวที่ศึกษาอยู่ในปีที่ 3-4 หรือระดับ ปวส. ที่ต้องการเตรียมตัวเข้าสู่ตลาดแรงงาน



วัตถุประสงค์หลัก

- เพื่อพัฒนาทักษะระดับกลาง–สูงให้กับ ผู้ประกอบการ SMEs ด้านอาหาร ผู้จัดการร้าน ผู้จัดการครัว และบุคลากรที่ทำงานจริงในภาคธุรกิจอาหาร ซึ่งมีพื้นฐานเดิมและต้องการยกระดับความสามารถให้สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่
- เพื่อเสริมสร้างศักยภาพแรงงานไทยในด้านการบริหารต้นทุนอาหาร การวิเคราะห์ข้อมูล และการตัดสินใจเชิงธุรกิจ ให้สามารถเพิ่มประสิทธิภาพและความคุ้มค่าของกิจการได้อย่างยั่งยืน
- เพื่อพัฒนาทักษะด้านการออกแบบคอนเซปต์ร้านและเมนูตามหลัก Food Design รวมถึงทักษะด้านการสร้างแบรนด์และการทำการตลาดสมัยใหม่ สำหรับผู้ที่รับผิดชอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ การสร้างภาพลักษณ์ร้าน และการพัฒนาประสบการณ์ลูกค้าเพื่อส่งเสริมความสามารถในการออกแบบระบบครัวและกระบวนการผลิตอาหารให้มีประสิทธิภาพ ลดความสูญเสีย และสนับสนุนการดำเนินธุรกิจที่ยั่งยืน สำหรับผู้ที่ดูแลด้านปฏิบัติการและระบบหลังบ้าน
- เพื่อสนับสนุนการ Upskill, Reskill และ New Skill ให้แก่บุคลากรในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งเป็นกลุ่มกำลังคนสำคัญที่ภาครัฐต้องการพัฒนา เพื่อรองรับเทคโนโลยีการผลิตอาหารรูปแบบใหม่และแนวโน้มธุรกิจอาหารในอนาคต
- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนา ปรับปรุง และยกระดับมาตรฐานของธุรกิจอาหาร ทั้งในระดับร้านอาหารขนาดเล็ก–กลาง และกิจการที่ต้องการขยายตัวในอนาคต

ผลลัพธ์การเรียนรู้

เมื่อจบหลักสูตร ผู้เรียนจะสามารถเพิ่มทักษะที่สำคัญในการประกอบธุรกิจอาหารแบบ SMEs ได้อย่างมีมาตรฐาน มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์เชิงลึก และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานภายในสถานประกอบการ โดยจำแนกผลลัพธ์การเรียนรู้เป็น 3 ด้าน ดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะเทคนิค

Technical Skills

- ผู้เรียนสามารถจัดทำ Business Model Canvas ของธุรกิจตนเองได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน ภายใต้งบประมาณของตลาดและกลุ่มลูกค้าเป้าหมายโดยวิเคราะห์ลูกค้า ช่องทาง รายได้ และต้นทุน ได้อย่างเป็นระบบ
- ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนอาหารและราคาขายเมนู ได้อย่างแม่นยำ โดยใช้ข้อมูลวัตถุดิบจริง และสถานการณ์จำลองของร้านอาหาร
- ผู้เรียนสามารถออกแบบลักษณะ ภาพลักษณ์แบรนด์และแผนการตลาดเบื้องต้น และการสื่อสาร บนสื่อดิจิทัลให้สอดคล้องกับคอนเซปต์ร้านและกลุ่มลูกค้า
- ผู้เรียนสามารถออกแบบระบบครัวและผังการทำงานที่มีประสิทธิภาพและยั่งยืน โดยเลือกใช้อุปกรณ์ วัสดุ และการจัดการวัตถุดิบที่ลดความสูญเสียตามข้อจำกัดพื้นที่และอุปกรณ์ของ SMEs
- ผู้เรียนสามารถประยุกต์เทคนิคการปรุงอาหารเชิงโมเลกุลเพื่อพัฒนาอาหารจานเด่นที่เหมาะสม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะคิดขั้นสูง

Cognitive Skills

- ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ โครงสร้างธุรกิจอาหาร เพื่อกำหนดกลยุทธ์และคุณค่าที่ตอบโจทย์ลูกค้า ตามสภาพการแข่งขัน
- ผู้เรียนสามารถใช้ข้อมูลและตัวเลขในการตัดสินใจเชิงธุรกิจ เช่น การกำหนดราคาเมนู การควบคุม ต้นทุน และการวางแผนกลยุทธ์ร้านอาหารเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้กับธุรกิจ
- ผู้เรียนสามารถประเมินความเหมาะสมของคอนเซปต์ร้าน เมนู และแนวทางการตลาด ให้สอดคล้องกับตำแหน่งทางการตลาดและศักยภาพของกิจการ
- ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ปัญหาในกระบวนการผลิตอาหารและระบบครัวได้อย่างเป็นเหตุเป็นผล พร้อมวางแผนปรับปรุงเพื่อลดความสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพ
- ผู้เรียนสามารถใช้หลักวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเชิงโมเลกุลเพื่อประเมินเสถียรภาพของ ผลิตภัณฑ์อาหารและเพื่อให้สามารถผลิตซ้ำได้ในสภาพแวดล้อมร้านอาหารจริง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะวิชาชีพ

Professional Skills

- ผู้เรียนสามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านธุรกิจ เมนู การตลาด และระบบครัว เพื่อนำไปพัฒนาและยกระดับกิจการอาหารของตนเองหรือองค์กรได้อย่างมืออาชีพ
- ผู้เรียนสามารถสื่อสารเหตุผลเชิงธุรกิจและเชิงเทคนิคอย่างชัดเจน ไม่ว่าจะเป็นการนำเสนอเมนูใหม่ การอธิบายต้นทุน หรือการวิเคราะห์ระบบครัวให้ผู้เกี่ยวข้องเข้าใจได้ง่าย
- ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการทรัพยากรในร้านอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ครอบคลุมวัตถุดิบ อุปกรณ์ บุคลากร และการใช้เวลา เพื่อเพิ่มผลผลิตภาพของกิจการ
- ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับทีมงานได้อย่างเป็นระบบและมีความเป็นมืออาชีพ โดยใช้ทักษะการคิดวิเคราะห์ การวางแผนงาน และการแก้ปัญหาพร้อมกันในสภาพจริงของธุรกิจอาหาร
- ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากหลักสูตรไปต่อยอดเพื่อสร้างเมนูใหม่ พัฒนากลยุทธ์ร้านอาหาร และเพิ่มความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน ทั้งในร้านขนาดเล็ก-กลาง และกิจการที่ต้องการขยายตัว

การจัดเวลาและวิธีการเรียนของหลักสูตร



วิธีการสอน

รูปแบบอบรมแบบพบหน้า (Onsite)



ระยะเวลาการอบรม

รวมทั้งสิ้น 24 ชั่วโมง แบ่งเป็นการเรียนการสอนครั้งละ 3 วัน



ขนาดชั้นเรียน

จำกัดจำนวนผู้เรียน ไม่เกิน 40 คน
ต่อรอบการอบรมแบบพบหน้า (onsite)



จำนวนรุ่นที่เปิดสอน

20 รุ่น



สถานที่

The Food School Bangkok
หรือ วิทยาลัยดุสิตธานี



กรอบโครงสร้างหลักสูตร

วันที่ 1 ภาคเช้า

กิจกรรมละลายพฤติกรรม และส่งเสริมการมีส่วนร่วมในชุมชนวิชาชีพอาหาร

Ice Breaking Activity and Community Engagement

เริ่มต้นด้วยกิจกรรมละลายพฤติกรรมและสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ที่เป็นกันเอง เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักกัน เปิดใจ กล้าสื่อสาร และพร้อมทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์ รวมถึง กิจกรรมส่งเสริมการมีส่วนร่วมในชุมชนวิชาชีพด้านการประกอบกิจการร้านอาหารแบบ SMEs เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และสร้างเครือข่ายทางวิชาชีพอันเป็นพื้นฐานสำคัญต่อการพัฒนาทักษะ (Up-skill) ตลอดหลักสูตร รวมทั้งแจ้งกำหนดการและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

วิธีการเรียนและชั่วโมง
กิจกรรมสร้างสัมพันธ์
จำนวน 30 นาที



วันที่ 1 ภาคเช้า

การวิเคราะห์โมเดลธุรกิจอาหาร

Business Model Canvas for F&B

หัวข้อนี้มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเข้าใจและฝึกปฏิบัติเพื่อจัดทำโมเดลธุรกิจของตนเองอย่างถูกต้องและเป็นระบบ โดยเนื้อหาครอบคลุมสิ่งต่อไปนี้

- วิเคราะห์โครงสร้างธุรกิจอาหารแบบ 9 ช่อง
- วิเคราะห์ Pain-Gain / Value Proposition
- วิเคราะห์รายได้-ต้นทุน / ช่องทางการประเมินความเป็นไปได้ของโมเดลธุรกิจ

ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์และจัดทำโมเดลธุรกิจอาหาร (Business Model Canvas) ของร้านตนเองได้อย่างถูกต้อง โดยประเมินกลุ่มลูกค้า คุณค่าที่น่าเสนอ ช่องทางรายได้ และโครงสร้างต้นทุน เพื่อกำหนดทิศทางธุรกิจที่เหมาะสมตามสภาพการแข่งขันจริง

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- บรรยาย
- ฝึกทำโมเดลจริง
- จำนวน 3.5 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Design,
Branding & Marketing

วันที่ 1 ภาคบ่าย

การคำนวณต้นทุนอาหาร และกลยุทธ์การตั้งราคา

Food Costing & Pricing Strategy

เนื้อหามุ่งเน้นการคำนวณต้นทุนอาหารอย่างเป็นระบบ การทำ Yield Test สำหรับวัตถุดิบ การวิเคราะห์สัดส่วนส่วนผสมภายในเมนู การทำต้นทุนต่อจานอาหาร การวางแผนต้นทุนรวมของครัว ตลอดจนการกำหนดราคาขายเมนูโดยใช้แนวคิดที่หลากหลายวิธี เช่น Margin-Based Pricing, Competition-Based Pricing และ Psychological Pricing เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตั้งราคาอย่างถูกต้อง คำนวณ และสอดคล้องกับกลยุทธ์ของร้านอาหารในสภาวะการแข่งขันจริงของธุรกิจ SMEs

ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนอาหารและตั้งราคาเมนูได้อย่างแม่นยำ โดยใช้ข้อมูลวัตถุดิบจริง การทำ Yield Test และข้อมูลเชิงตัวเลข เพื่อกำหนดราคาที่เหมาะสมต่อ กลยุทธ์ธุรกิจและบริบทของร้านอาหาร SMEs

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- บรรยาย
- ฝึกคำนวณจริง
- จำนวน 4 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Design, Branding & Marketing, Data Science



วันที่ 2 ภาคเช้า

การสร้างแบรนด์และการตลาด สำหรับธุรกิจอาหาร

Branding & Marketing for Food Business

เนื้อหาประกอบด้วยหลักการสร้างอัตลักษณ์แบรนด์ (Brand Identity) การกำหนดตำแหน่งทางการตลาด (Brand Positioning) การสร้างเรื่องราวแบรนด์ (Brand Storytelling) การกำหนดรูปแบบการสื่อสาร (Tone of Voice) ตลอดจนการออกแบบประสบการณ์ลูกค้า (Customer Experience Design) และกลยุทธ์การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing Strategy) ที่เหมาะสมสำหรับผู้ประกอบการ SMEs เช่น การทำคอนเทนต์ การสื่อสารผ่านโซเชียลมีเดีย การสร้างสื่อสิ่งพิมพ์ และการใช้โฆษณาออนไลน์ในระดับพื้นฐาน เพื่อพัฒนาศักยภาพในการแข่งขันในตลาดยุคใหม่

ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถออกแบบ อัตลักษณ์แบรนด์และวางแผนการตลาดสำหรับร้านอาหารได้อย่างเหมาะสม โดยกำหนด Positioning, Brand Story และการสื่อสารทางดิจิทัล เพื่อให้สอดคล้องกับกลุ่มลูกค้าและศักยภาพของกิจการในสภาพแวดล้อมการแข่งขันจริง

วันที่ 2 ภาคบ่าย

การออกแบบครัวและการปฏิบัติงานอย่างยั่งยืน

Sustainable Kitchen Design & Operation

เนื้อหาครอบคลุมหลักการออกแบบผังครัว (Kitchen Layout Design) การไหลของงานในครัว (Workflow) การบริหารทรัพยากรให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด การลดความสูญเสียน้ำ (Zero-Waste Kitchen) การเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องครัวที่มีประสิทธิภาพด้านพลังงาน (Energy-Efficient Equipment) การจัดเก็บและการจัดระบบครัวให้สอดคล้องกับการใช้งานจริงในร้านอาหาร SMEs ทั้งนี้ยังเน้นการวิเคราะห์ต้นทุนแฝงของการปฏิบัติงานและผลกระทบต่อประสิทธิภาพของธุรกิจ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบระบบครัวที่รองรับการเติบโตอย่างยั่งยืน

ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถออกแบบผังครัวและระบบการทำงานที่มีประสิทธิภาพและยั่งยืน โดยพิจารณาการไหลงาน การเลือกอุปกรณ์ และการลดความสูญเสียน้ำ เพื่อให้เหมาะสมกับข้อจำกัดของร้านอาหาร SME และสนับสนุนการดำเนินงานอย่างยั่งยืน

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- บรรยาย
- กรณีศึกษา
- จำนวน 4 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Branding & Marketing

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- บรรยาย
- ฝึกออกแบบผังครัว
- จำนวน 4 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Technology
& Innovation,
Food Design

วันที่ 3 ภาคเช้า

เทคนิคสมัยใหม่และ การประกอบอาหารเชิงโมเลกุล

Modern Techniques & Molecular Gastronomy

เนื้อหาครอบคลุมเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่เชิงโมเลกุลที่ใช้ในร้านอาหารระดับมืออาชีพ เช่น การสร้างเจล (Gelation) การทำฟอง (Foam) การสร้างเม็ดทรงกลม (Spherification) และการแต่งกลิ่นแบบสกัด (Aroma Infusion) พร้อมทั้งอธิบายหลักการทางวิทยาศาสตร์อาหารที่อยู่เบื้องหลังเทคนิคเหล่านี้ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้เทคนิคที่เหมาะสมตามบริบทของร้านอาหาร SMEs และนำไปพัฒนาเมนูจานเด่นที่สามารถผลิตซ้ำได้จริง

ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้เทคนิคสมัยใหม่และเทคนิคการประกอบอาหารเชิงโมเลกุล เช่น การสร้างเจล โฟม และ สเฟีย เพื่อพัฒนาเมนูจานเด่นของร้านอาหาร SMEs และสามารถวิเคราะห์ปัญหา เช่น ความไม่เสถียร การแยกชั้น หรือเนื้อสัมผัสไม่เหมาะสม โดยใช้หลักวิทยาศาสตร์อาหารเพื่อให้สามารถผลิตซ้ำได้จริง

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- สาธิตการประกอบอาหาร
- การบรรยาย
- จำนวน 4 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Science,
Food Technology
& Innovation,
Food Design

วันที่ 3 ภาคบ่าย

การประเมินผลแบบปรนัย

Multiple-Choice Questions: MCQ Evaluation

เนื้อหาส่วนนี้ออกแบบเพื่อประเมินความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถในการประยุกต์ใช้เนื้อหาในทั้ง 5 โมดูลหลัก ได้แก่ การวิเคราะห์โมเดลธุรกิจ (Business Model) การคำนวณต้นทุนอาหาร (Food Costing) การตลาดอาหาร (Marketing) การออกแบบครัว (Kitchen Design) และการประกอบอาหารเชิงโมเลกุลเพื่อสร้างอาหารจานเด่นผ่านแบบทดสอบปรนัย (Multiple-Choice Questions: MCQ) จำนวน 50 ข้อ โดยมุ่งวัดทักษะการคิดวิเคราะห์และการเชื่อมโยงองค์ความรู้ตามเกณฑ์มาตรฐานการผ่านหลักสูตร

ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถประเมินความเข้าใจด้านธุรกิจอาหาร การออกแบบเมนู การตลาด และการออกแบบระบบครัว การประกอบอาหารเชิงโมเลกุลผ่านแบบทดสอบปรนัย เพื่อยืนยันว่ามีความรู้และทักษะตามเกณฑ์ที่กำหนดสำหรับการนำไปประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการจริง

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- ทำแบบทดสอบภายในระยะเวลา 2 ชั่วโมง



วันที่ 3 ภาคบ่าย

สะท้อนการเรียนรู้และปิดหลักสูตร

Course Reflection and Closing

ผู้เรียนจะสรุปองค์ความรู้และทักษะที่ได้รับตลอดหลักสูตรผ่านกระบวนการสะท้อนการเรียนรู้ พร้อมกำหนดแนวทางการพัฒนาทักษะในอนาคต เพื่อยกระดับยกระดับธุรกิจอาหารยุคใหม่สำหรับผู้ประกอบการ SMEs จากนั้นจึงเข้าสู่พิธีปิดหลักสูตรอย่างเป็นทางการ

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- ถาม ตอบ
- จำนวน 2 ชั่วโมง



เกณฑ์และวิธีการประเมิน

- ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- สัดส่วนระหว่างภาคทฤษฎี: ภาคปฏิบัติ เป็นร้อยละ 30: 70
- เกณฑ์การตัดสิน ผู้เรียนต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่า 70%

วิธีการประเมินผล

รายการประเมิน	สัดส่วนคะแนน
การประเมินก่อนและหลังการอบรม (pre-test/post-test)	ไม่มีคะแนน
การประเมินทักษะปฏิบัติระหว่างเรียน	30%
การประเมินผลแบบปรนัย	50%
การมีส่วนร่วมในการเรียนและวินัยเข้าชั้นเรียน	20%
คะแนนรวม	100%

รายชื่อวิทยากร

คุณปรีม จิตจรุงพร

ประธานคณะกรรมการบริหาร Allied Metals (Thailand) Co., Ltd.
ผู้ร่วมก่อตั้ง The Food School Bangkok

คุณนลิน จิตจรุงพร

ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร (CEO) ของบริษัท Allied Metals (Thailand) Co., Ltd.

คุณกวิณ ว่องกุศลกิจ

กรรมการผู้จัดการ บริษัท Heritage Estates จำกัด
ประธานคณะกรรมการบริหาร บริษัท ดี เอราวัณ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)
กรรมการและผู้ร่วมก่อตั้ง The Food School Bangkok

คุณภัทธีรณวัฒน์ ตลยสุวรรณ

ผู้เชี่ยวชาญในด้านการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้
พิธีกรและดีเจ

คุณปวีรรรต วงศ์อนุรักษ์กุล

ผู้เชี่ยวชาญด้านการล่ามสามภาษา การประสานงานข้ามวัฒนธรรม
และการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ในชุมชนวิชาชีพอาหาร

คุณอนันตา หลีเกษม

หัวหน้าฝ่ายการตลาด ประจำ The Food School Bangkok

คุณประภากร สภาพร

ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ประจำ The Food School Bangkok

ผู้เชี่ยวชาญศาสตราจารย์ ดร.อัศวิน รัตสุข

อาจารย์ประจำคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ (PIM)

อาจารย์นราธิป วัฒนภาพ

อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาการจัดการโรงแรม คณะการจัดการบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี

อาจารย์ ดร.โกสินทร์ ปานแย้ม

อาจารย์ประจำกลุ่มวิชาการจัดการโรงแรม คณะการจัดการบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี

เชฟปิยภาณี โคมงาม

Chef Instructor ประจำ The Food School Bangkok

เชฟศิวกร เกื้อกุลพิทักษ์

Chef Instructor ประจำ The Food School Bangkok

เชฟณัฐวดี พรหมจันทร์

หัวหน้ากลุ่มวิชาอาหารไทยและเอเชีย และอาจารย์ประจำสาขาศิลปการประกอบอาหาร

เชฟศิริโรจน์ คเชนทร์เดชา

อาจารย์ประจำสาขาศิลปการประกอบอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี

เชฟพิมพ์ชนก รุ่งไธัญ

ผู้ฝึกสอนประจำสาขาศิลปการประกอบอาหาร
คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี