

The Food School Bangkok
A Progressive Learning Community

หลักสูตร อาหารร่วมสมัยขั้นสูง และการประยุกต์ วิทยาศาสตร์อาหาร

สำหรับผู้ประกอบวิชาชีพ

*Advanced Contemporary Cuisine
and Applied Food Science
for Food Professionals*



**THE
FOOD
SCHOOL**



หลักสูตรอาหารร่วมสมัยขั้นสูง และการประยุกต์วิทยาศาสตร์อาหาร สำหรับผู้ประกอบวิชาชีพ

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ และมีความจำเป็นต้องพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะสูง สามารถรองรับการแข่งขันและการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีการผลิตอาหารในอนาคต การยกระดับทักษะด้านอาหารร่วมสมัย (Contemporary Cuisine) จึงมีความสำคัญ เนื่องจากเป็นศาสตร์ที่ผสานเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่เข้ากับหลักการวิทยาศาสตร์อาหาร อันเป็นทักษะที่จำเป็นต่อการเพิ่มคุณภาพ ความสม่ำเสมอ และมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร

การพัฒนาทักษะกลุ่มนี้สอดคล้องกับ Future Skills Set ที่กำหนดให้บุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารต้องมีทักษะทั้งด้านความรู้เชิงวิเคราะห์ (Cognitive Skills) ทักษะปฏิบัติด้านเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่ (Technical Skills) และทักษะวิชาชีพในการควบคุมคุณภาพและออกแบบการผลิตอาหารอย่างเป็นระบบ (Professional Skills)



นอกจากนี้ แนวทางดังกล่าวยังตอบสนองต่อทิศทางอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต (Food for the Future) และการพัฒนาเศรษฐกิจ BCG ของประเทศ ซึ่งมุ่งเน้นการผลิตอาหารที่มีคุณภาพสูง ยั่งยืน ลดการสูญเสีย และสามารถแข่งขันในตลาดระดับสากล หลักสูตรนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อยกระดับ ทักษะ (Upskill) ของบุคลากรในภาคอุตสาหกรรมอาหารให้สามารถนำเทคนิคอาหารร่วมสมัยและ วิทยาศาสตร์อาหารไปประยุกต์ใช้จริงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และต่อยอดสู่อาชีพ และนวัตกรรมใหม่ ๆ ที่เสริมสร้างรายได้และความสามารถในการแข่งขันของประเทศอย่างยั่งยืน

หลักสูตรนี้จัดทำขึ้นเพื่อ

หลักสูตรนี้จัดทำขึ้นเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารให้มีความรู้และทักษะขั้นสูงด้านการปรุงอาหารร่วมสมัย โดยมุ่งเน้นการบูรณาการเทคนิคการทำอาหารสมัยใหม่เข้ากับหลักการทางวิทยาศาสตร์อาหาร เพื่อยกระดับคุณภาพ มาตรฐาน และความสม่ำเสมอของกระบวนการผลิตอาหาร ผู้เรียนจะได้รับการฝึกฝนทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติในการควบคุมรสชาติ เนื้อสัมผัส ความเสถียร และกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเมนูใหม่ การเพิ่มมูลค่าสินค้าอาหาร และการปรับปรุงคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

หลักสูตรนี้ยังมุ่งเสริมสร้างความสามารถของผู้เรียนในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจริงในกระบวนการทำอาหาร และการนำเทคนิคสมัยใหม่มาปรับใช้ให้เหมาะสมกับลักษณะงานของตนเอง ผู้เรียนจะได้ฝึกพัฒนาเมนูต้นแบบ (Menu R&D) เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความร่วมสมัย มีความเป็นมืออาชีพ และสามารถต่อยอดไปสู่การใช้งานจริงในอุตสาหกรรมอาหาร

ด้วยเนื้อหาที่สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่ หลักสูตรนี้จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งในการยกระดับกำลังคนในประเทศให้สามารถพัฒนา พัฒนาต่อยอด และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและมีมูลค่าเพิ่ม รองรับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศอย่างมั่นคงและยั่งยืน



หลักสูตรนี้ ออกแบบสำหรับ

บุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารที่มีความประสงค์จะพัฒนาสมรรถนะ โดยเฉพาะผู้ที่ต้องการต่อยอดทักษะด้านเทคนิคการปรุงอาหารร่วมสมัยและความเข้าใจเชิงวิทยาศาสตร์อาหารเพื่อยกระดับมาตรฐานการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่



กลุ่มตำแหน่งงานที่สอดคล้อง

- ผู้ช่วยหัวหน้าสายงานครัว (Demi Chef) ที่ต้องการพัฒนาศักยภาพเพื่อรับผิดชอบงานในระดับสูงขึ้น
- หัวหน้าสายงานครัวเฉพาะส่วน (Chef de Partie) ที่ดูแลสายงานครัวเฉพาะด้าน และต้องการเสริมทักษะการควบคุมคุณภาพและการประยุกต์เทคนิคสมัยใหม่
- รองหัวหน้าครัวระดับต้น (Junior Sous Chef) เตรียมความพร้อมเพื่อเติบโตสู่ระดับ Sous Chef และจำเป็นต้องมีความสามารถเชิงวิเคราะห์และเทคนิคขั้นสูง
- ฝึกประจำสายงาน (Line Cook) ที่มีประสบการณ์และต้องการยกระดับทักษะการปรุงอาหารและการควบคุมคุณภาพให้ได้มาตรฐานระดับมืออาชีพ
- เจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนาอาหาร (Culinary R&D) / นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Product Developer) ที่ต้องการนำเทคนิคสมัยใหม่และหลักการวิทยาศาสตร์อาหารมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
- นักพัฒนาเมนู (Menu Developer) ของร้านอาหารหรือโรงแรมที่ต้องการพัฒนาจานอาหารร่วมสมัยเพื่อเพิ่มมูลค่าและความสร้างสรรค์
- เชฟในครัวระบบกลุ่ม เช่น ครัวระบบเดลิเวอรี่ (Cloud Kitchen), ครัวจัดเลี้ยง (Catering Kitchen), และครัวกลาง (Central Kitchen) ที่มีความจำเป็นต้องใช้เทคนิคและกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพและมีความสม่ำเสมอ
- อาจารย์หรือผู้สอนด้านศิลปะการประกอบอาหารที่ต้องการปรับปรุงองค์ความรู้และแนวทางการสอนให้ทันสมัยและสอดคล้องกับอุตสาหกรรมปัจจุบัน
- นักเรียนและนักศึกษาสายงานครัวที่ศึกษาอยู่ในปีที่ 3-4 หรือระดับ ปวส. ที่ต้องการเตรียมตัวเข้าสู่ตลาดแรงงาน



วัตถุประสงค์หลัก

- เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้เรียนให้สามารถประยุกต์ใช้เทคนิคการปรุงอาหารร่วมสมัยและหลักการวิทยาศาสตร์อาหารในการปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยพร้อมปฏิบัติงานในครัวที่ใช้เทคนิคสมัยใหม่ เช่น ครัวร้านอาหาร โรงแรม ครัวกลาง และครัวระบบเดลิเวอรี่
- เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการคิดวิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และควบคุมคุณภาพอาหารในกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานอุตสาหกรรม โดยให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจเชิงเทคนิคและจัดการความสม่ำเสมอของอาหารในสภาพงานจริงได้
- เพื่อยกระดับทักษะของบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารสู่ระดับกลางและระดับสูง โดยมุ่งเน้นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์อาหาร ความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาเมนู และการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของสถานประกอบการ
- เพื่อเตรียมความพร้อมผู้เรียนให้สามารถรองรับเทคโนโลยีการผลิตอาหารสมัยใหม่และแนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต (Food for Future) รวมถึงการปรับตัวต่อเทคโนโลยีการผลิต เครื่องมือสมัยใหม่ และแนวทางการผลิตที่มีความยั่งยืน
- เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้สามารถออกแบบ ปรับปรุง และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารร่วมสมัยได้อย่างเป็นระบบตามหลักวิชาชีพ โดยสามารถปฏิบัติงานด้านการพัฒนาเมนู การวิจัยและพัฒนาอาหาร (R&D) และการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่นำไปใช้จริงในอุตสาหกรรมอาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้

เมื่อจบหลักสูตร ผู้เรียนจะสามารถปฏิบัติงานด้านการปรุงอาหารร่วมสมัยและการประยุกต์วิทยาศาสตร์อาหารได้อย่างมีมาตรฐาน มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์เชิงลึก และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานภายในสถานประกอบการ โดยจำแนกผลลัพธ์การเรียนรู้เป็น 3 ด้าน ดังนี้



ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะเทคนิค Technical Skills

- ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้เทคนิคการปรุงอาหารร่วมสมัย เช่น การใช้ความร้อนต่ำ (low-temperature cooking), การทำให้แห้ง (dehydration), การทำอิมัลชัน (emulsification) และการจัดจานสมัยใหม่ ในการผลิตอาหารจริงในสถานประกอบการ
- ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพอาหารด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส และความเสถียร โดยใช้หลักการวิทยาศาสตร์อาหารเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่สม่ำเสมอและมีมาตรฐาน
- ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานด้านการทดลอง พัฒนาสูตร และพัฒนาเมนูร่วมสมัย (Menu R&D) ได้อย่างเป็นระบบ ตั้งแต่ขึ้นวางแผน ทดลอง จนถึงการประเมินผล
- ผู้เรียนสามารถจัดทำสูตรมาตรฐาน (Standard Recipe) และกำหนดสัดส่วน วัตถุดิบ ขั้นตอน อุณหภูมิ และเวลา การผลิตได้อย่างถูกต้องและสามารถนำไปใช้ซ้ำได้ในสถานประกอบการจริง



ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะคิดขั้นสูง Cognitive Skills

- ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการปรุงอาหาร และวินิจฉัยสาเหตุเชิงเทคนิคหรือเชิงวิทยาศาสตร์เพื่อแก้ไขและปรับปรุงคุณภาพอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ
- ผู้เรียนสามารถประเมินความเหมาะสมของเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่ และเลือกใช้ให้สอดคล้องกับประเภทอาหาร วัตถุดิบ และบริบทของสถานประกอบการ
- ผู้เรียนสามารถออกแบบและปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหารโดยมีเหตุผลรองรับตามหลักวิทยาศาสตร์อาหาร และมาตรฐานวิชาชีพ
- ผู้เรียนสามารถใช้ข้อมูลจากการทดลองและการประเมินผล เพื่อปรับขั้นตอนการทำอาหารหรือพัฒนาเมนูใหม่อย่างมีประสิทธิภาพภายใต้ทรัพยากรที่มีอยู่



ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะวิชาชีพ Professional Skills

- ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานในการผลิตอาหารร่วมสมัยให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัย สุขอนามัย และคุณภาพที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร
- ผู้เรียนสามารถสื่อสารเหตุผลเชิงเทคนิคของการปรุงอาหารและผลการพัฒนาเมนูต่อทีมงานหรือผู้บังคับบัญชาได้อย่างชัดเจนและเป็นมืออาชีพ
- ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับทีมครัวหรือทีมวิจัยและพัฒนาอาหาร (R&D) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยใช้การคิดเชิงระบบการวางแผน และการจัดการทรัพยากรให้เหมาะสมกับสภาพการทำงานจริง
- ผู้เรียนสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ พัฒนามาตรฐานการผลิต และเสริมศักยภาพการแข่งขันของสถานประกอบการได้อย่างเป็นรูปธรรม

การจัดเวลาและวิธีการเรียนของหลักสูตร



วิธีการสอน

รูปแบบอบรมแบบพบหน้า (Onsite)



ระยะเวลาการอบรม

รวมทั้งสิ้น 20 ชั่วโมง แบ่งเป็นการเรียนการสอนครั้งละ 2.5 วัน



ขนาดชั้นเรียน

จำกัดจำนวนผู้เรียน ไม่เกิน 24 คน ต่อรอบการอบรม



จำนวนรุ่นที่เปิดสอน

30 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 กิจกรรมส่งเสริมการมีส่วนร่วมในชุมชนวิชาชีพด้านอาหารร่วมสมัย เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และสร้างเครือข่ายทางวิชาชีพอันเป็นพื้นฐานสำคัญต่อการพัฒนาทักษะ (Up-skill) ตลอดหลักสูตร รวมทั้งแจ้งกำหนดการและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

วิธีการเรียนและชั่วโมง

กิจกรรมสร้างสัมพันธ์
จำนวน 30 นาที



วันที่ 1 ภาคเช้า

หลักการที่สำคัญในการประกอบอาหารร่วมสมัย

Fundamentals of Contemporary Cuisine

ภาคทฤษฎีและปฏิบัติว่าด้วยพื้นฐานของเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่

- ความหมายและพัฒนาการของการทำอาหารร่วมสมัย
- จุดต่างของการทำอาหารแบบดั้งเดิมและแบบร่วมสมัย
- การออกแบบเมนูโดยพิจารณาองค์ประกอบด้านเนื้อสัมผัส (texture) อุณหภูมิ (temperature) และการจัดชั้นของรสชาติ (flavor layering)
- การใช้เทคนิคสมัยใหม่เพื่อสร้างเอกลักษณ์ของจาน
- การจัดจานในรูปแบบร่วมสมัย
- การประยุกต์หลักการออกแบบอาหาร

ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้เทคนิคการปรุงอาหารร่วมสมัยและหลักการออกแบบอาหาร (Food Design) เพื่อสร้างจานที่มีความสมดุลด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส และการนำเสนอได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาชีพ

วิธีการเรียนและชั่วโมง

เรียนภาคทฤษฎี
จำนวน 3.5 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Design

วันที่ 1 ภาคบ่าย

วิทยาศาสตร์อาหารเพื่อการปรุงอาหาร

Food Science for Cooking

เน้นการนำวิทยาศาสตร์มาใช้แก้ปัญหาในการประกอบอาหาร

หัวข้อนี้มุ่งเน้นการประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์อาหารในการแก้ไขปัญหาและควบคุมคุณภาพอาหารในกระบวนการประกอบอาหารจริง โดยครอบคลุมประเด็นสำคัญดังต่อไปนี้

Emulsification: หลักการรวมตัวของสารที่ไม่เข้ากัน เช่น น้ำและน้ำมัน การสร้างความเสถียรของอิมัลชัน และแนวทางป้องกันการแยกชั้นหรือซอสแตก

Gels และ Hydrocolloids: การใช้สารสร้างเจล เพื่อควบคุมและปรับแต่งเนื้อสัมผัสของอาหารให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ของเมนู

การควบคุมเนื้อสัมผัส (Texture Control): การศึกษาบทบาทของโปรตีน ไขมัน และแป้ง ที่ส่งผลต่อความรู้สึกขณะรับประทาน และการประยุกต์ใช้เพื่อสร้างเนื้อสัมผัสที่ต้องการ

ยาโมยาร์ด (Maillard Reaction): กระบวนการเกิดสีน้ำตาลและกลิ่นรสเฉพาะจากการให้ความร้อน รวมถึงการนำหลักการนี้ไปใช้เพื่อเพิ่มความลึกของรสชาติและความน่ารับประทาน



ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการปรุงอาหาร เช่น การแยกชั้น เนื้อสัมผัสไม่เหมาะสม หรือการควบคุมสีและกลิ่น โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์อาหารเพื่อให้ได้คุณภาพที่สม่ำเสมอ

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- สาธิตการทำอาหาร
- ปฏิบัติจริง
- จำนวน 4 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Sciences

วันที่ 2 ภาคเช้า

การปรุงอาหารด้วยเทคนิคสมัยใหม่

Modern Techniques

หัวข้อนี้มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติและการประยุกต์ใช้เทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่ที่ใช้ในครัวระดับมืออาชีพ เพื่อยกระดับคุณภาพ ความสม่ำเสมอ และความคิดสร้างสรรค์ของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเนื้อหาประกอบด้วย

การใช้ความร้อนต่ำ (Low-temperature cooking): การควบคุมอุณหภูมิและเวลาอย่างแม่นยำเพื่อคงความชุ่มฉ่ำของอาหารและสร้างเนื้อสัมผัสที่เหมาะสม

การทำให้แห้ง (Dehydration): การนำเทคนิคการลดความชื้นมาใช้เพื่อพัฒนาเนื้อสัมผัสรูปแบบใหม่ เช่น ความกรอบ, ความเปราะ หรือ แบบอื่น ๆ

การปรุงอาหารแบบซูวี (Sous-vide): การปฏิบัติตามกระบวนการมาตรฐานรวมถึงการใช้เส้นโค้งเวลา-อุณหภูมิ (time-temperature curve) เพื่อให้ได้คุณภาพอาหารที่สม่ำเสมอและแม่นยำ

การจัดจานร่วมสมัย (Modern Plating): การออกแบบและจัดวางองค์ประกอบของจานโดยใช้หลักการด้านการจัดจานร่วมสมัยเพื่อสร้างความสวยงามและเอกลักษณ์ของอาหารร่วมสมัย



ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถเลือกใช้เทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่ เช่น low-temperature cooking, dehydration และ sous-vide ได้อย่างเหมาะสมกับบริบทของเมนู พร้อมทั้งควบคุมคุณภาพของอาหารให้ได้ตามมาตรฐานอุตสาหกรรม

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- สาธิตการทำอาหาร
- ปฏิบัติจริง
- จำนวน 4 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Technology
and Innovation

วันที่ 2 ภาคบ่าย

การประกอบอาหารอย่างยั่งยืน

Sustainable Cooking

หัวข้อนี้มุ่งเน้นการประยุกต์แนวคิดด้านความยั่งยืนตามกรอบเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) เข้ากับการดำเนินงานในครัวมืออาชีพ โดยมุ่งลดการสูญเสียทรัพยากร เพิ่มประสิทธิภาพการใช้วัตถุดิบ และพัฒนาแนวทางการผลิตอาหารที่คำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เนื้อหาประกอบด้วย

- การลดของเสีย ในทุกขั้นตอนของครัว ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต ไปจนถึงการจัดเก็บ
- การใช้ประโยชน์จากส่วนที่เหลือของวัตถุดิบ เช่น การนำเปลือก ราก ก้าน หรือส่วนที่ไม่ใช้ในการทำอาหารทั่วไปมาใช้หมักทำ น้ำมันแต่งกลิ่น หรือสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่
- การผลิตน้ำสต็อก น้ำมันแต่งกลิ่น และผงปรุงรสจากเศษ วัตถุดิบเพื่อเพิ่มมูลค่าและลดต้นทุนการผลิต
- การใช้เทคนิคการปรุงอาหารที่ประหยัดพลังงาน เช่น การใช้ ความดัน (pressure cooking) การทำงานแบบผลิตครั้งละชุด ใหญ่ (batch cooking) และวิธีการที่ช่วยลดเวลาหรือพลังงาน ในการปรุง



ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถออกแบบกระบวนการผลิตอาหารที่ลดของเสีย ใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า และคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยประยุกต์แนวคิด BCG และเทคนิคการทำอาหารอย่างยั่งยืน ในงานครัวจริง

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- สาธิตการทำอาหาร
- ปฏิบัติจริง
- จำนวน 4 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Design + BCG

วันที่ 3 ภาคเช้า

การปฏิบัติการพัฒนาเมนู

Menu R&D Workshop

หัวข้อนี้เป็นภาคปฏิบัติที่ผู้เรียนต้องพัฒนาเมนูร่วมสมัยจำนวนหนึ่งเมนูในรูปแบบ “Signature Modern Dish” โดยประยุกต์ใช้ความรู้ด้านเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่และหลักการออกแบบอาหารจากเนื้อหาที่ได้เรียนในสองวันแรก ผู้เรียนจะทำงานเป็นกลุ่ม โดยดำเนินการตามกระบวนการวิจัยและพัฒนาเมนู (R&D) อย่างเป็นระบบ ประกอบด้วย

- การกำหนดโจทย์การพัฒนาเมนู: ระบุองค์ประกอบด้านเนื้อสัมผัส รสชาติ ความเสถียรของจาน ต้นทุนวัตถุดิบ และเป้าหมายของเมนู
- การเลือกใช้เทคนิคสมัยใหม่อย่างเหมาะสม (Modern Technique Application): นำเทคนิคการปรุงร่วมสมัย เช่น low-temperature cooking, emulsification, dehydration หรือการควบคุมอุณหภูมิ มาใช้ตามความจำเป็นของเมนู
- การออกแบบและจัดจานในรูปแบบร่วมสมัย (Modern Plating Design): วางองค์ประกอบและสร้างเอกลักษณ์ของจานด้วยหลัก Food Design อย่างเป็นระบบ
- การประเมินคุณภาพด้วยประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation): ประเมินรสชาติ กลิ่น เนื้อสัมผัส ความสมดุล และความสม่ำเสมอของเมนู
- การนำเสนอเหตุผลเชิงเทคนิค: อธิบายที่มาของแนวคิด เทคนิคที่เลือกใช้ เหตุผลเชิงวิทยาศาสตร์ และกระบวนการปรับปรุงสูตรอย่างเป็นมืออาชีพในการปรุง

ผลลัพธ์

ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานด้านการทดลองและพัฒนาเมนูร่วมสมัยได้อย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การตั้งโจทย์ ทดลอง ปรับสูตร จัดจาน และนำเสนอเหตุผลเชิงเทคนิคอย่างมืออาชีพ พร้อมสร้างเมนูต้นแบบได้จริง 1 รายการ

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- ประกอบอาหารตามโจทย์ที่กำหนด
- นำเสนอผลงาน
- จำนวน 3 ชั่วโมง



Future Skill Set ที่เกี่ยวข้อง

Food Technology
and Innovation
& Food Design

วันที่ 3 ภาคเช้า

สะท้อนการเรียนรู้และปิดหลักสูตร

Course Reflection and Closing

ผู้เรียนจะสรุปองค์ความรู้และทักษะที่ได้รับตลอดหลักสูตรผ่านกระบวนการสะท้อนการเรียนรู้ พร้อมกำหนดแนวทางการพัฒนาทักษะในอนาคต เพื่อยกระดับยกระดับทักษะการประกอบอาหารร่วมสมัยด้วยวิทยาศาสตร์อาหารและการใช้เทคนิคสมัยใหม่ จากนั้นจึงเข้าสู่พิธีปิดหลักสูตรอย่างเป็นทางการ

วิธีการเรียนและชั่วโมง

- ทาม ตอบ
- จำนวน 1 ชั่วโมง



เกณฑ์และวิธีการประเมิน

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

วิธีการประเมินผล

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

รายชื่อวิทยากร

คุณกวิน ว่องกุศลกิจ

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

คุณภัทรนันท์ ทุลยสุวรรณ

ผู้เชี่ยวชาญในด้านการศึกษาบรรยากาศการเรียนรู้
พิธีกรและดีเจ

คุณปริวรรต วงศ์อนุรักษกุล

ผู้เชี่ยวชาญด้านการล่ามสามภาษา การประสานงานข้ามวัฒนธรรม
และการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ในชุมชนวิชาชีพอาหาร

เชฟปิยภาณี ไฉมงาม

Chef Instructor ประจำ The Food School Bangkok

เชฟศิวกร เกื้อกุลพิทักษ์

Chef Instructor ประจำ The Food School Bangkok

เชฟณัฐริดา สุขญา

ผู้ฝึกสอนประจำ The Food School Bangkok

เชฟปณณวิชญ์ ละมาตร์

ผู้ฝึกสอนอาหารไทยประจำ The Food School Bangkok

เชฟพรรณโสภณีย์ เหล่าจรรย์ระพร

ผู้ฝึกสอนอาหารไทยประจำ The Food School Bangkok

เชฟณัฐวุฒิ พรหมจันทร์

หัวหน้ากลุ่มวิชาอาหารไทยและเอเชีย และอาจารย์ประจำสาขาศิลปการประกอบอาหาร

เชฟศิโรรัตน์ คเชนทร์เดชา

อาจารย์ประจำสาขาศิลปการประกอบอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี

เชฟพิมชนก รุ่งไธรัล

ผู้ฝึกสอนประจำสาขาศิลปการประกอบอาหาร
คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี